

# SHARP



**Achtung**  
**Avertissement**  
**Waarschuwing**  
**Avvertenza**  
**Advertencia**  
**Attention**



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

ENGLISH

## R-26ST

**MIKROWELLENGERÄT - BEDIENUNGSANLEITUNG MIT KOCHBUCH**  
**FOUR A MICRO-ONDES - MODE D'EMPLOI AVEC LIVRE DE RECETTES**  
**MAGNETRONOVEN - GEBRUIKSAANWIJZING MET KOOKBOEK**  
**FORNO A MICROONDE - MANUALE D'ISTRUZIONI E LIBRO DI RICETTE**  
**HORNO DE MICROONDAS - MANUAL DE INSTRUCCIONES Y RECETARIO**  
**MICROWAVE OVEN - OPERATION MANUAL WITH COOKBOOK**

(D)

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.

**Achtung:** Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

(F)

Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.  
**Avertissement:** Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

(NL)

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.  
**Waarschuwing:** Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

(I)

Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.  
**Avvertenza:** La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.

(E)

Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.  
**Advertencia:** Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

(GB)

This operation manual contains important information which you should read carefully before using your microwave oven.  
**Important:** There may be a serious risk to health if this operation manual is not followed or if the oven is modified so that it operates with the door open.

**800 W (IEC 60705)**

**(D) Sehr geehrter Kunde,**

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Mikrowellengerät, das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird.

Sie werden angenehm überrascht sein, was man mit der Mikrowelle alles machen kann. Sie können nicht nur schnell Speisen auftauen und erhitzen, sondern auch ganze Menüs zubereiten.

In unserer Versuchsküche hat das Mikrowellen-Team eine Auswahl der köstlichsten internationalen Rezepte zusammengestellt, die Sie schnell und einfach nachkochen können.

Lassen Sie sich von den beigefügten Rezepten inspirieren und bereiten Sie Ihre Lieblingsgerichte in der Mikrowelle zu. Sicher werden Sie von den zahlreichen Vorteilen eines Mikrowellengerätes begeistert sein:

- Speisen können direkt in den Portionstellern zubereitet werden, dadurch entsteht weniger Abwasch.
- Durch kürzere Garzeiten und die Verwendung von wenig Wasser und Fett bleiben viele Vitamine, Mineralien und Aromen erhalten.

Wir empfehlen Ihnen, die Bedienungsanleitung und den Ratgeber genau durchzulesen.

So wird Ihnen die Bedienung Ihres Gerätes leicht von der Hand gehen.

Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem neuen Mikrowellengerät und beim Ausprobieren der köstlichen Rezepte.

**(F) Chère cliente, cher client,**

Félicitations! Vous venez de faire l'acquisition d'un nouveau four à micro-ondes, qui va vous simplifier considérablement la vie en cuisine.

Vous serez agréablement surpris de voir tout ce qu'il est possible de faire avec un four à micro-ondes. Vous pouvez non seulement décongeler et réchauffer rapidement des aliments, mais également préparer des repas entiers.

Dans notre cuisine test, notre équipe spécialisée dans les fours à micro-ondes a sélectionné les meilleures recettes du monde entier, rapides et faciles à préparer.

Inspirez-vous des recettes que nous avons choisies et préparez vos plats préférés au four à micro-ondes.

Il y a de nombreux avantages à posséder un four à micro-ondes, et vous ne pourrez que vous en réjouir:

- Les aliments peuvent être préparés directement dans les plats de service, ce qui réduira la vaisselle.
- Grâce aux temps de cuisson plus courts et à la faible quantité d'eau et de graisse utilisée, nombre de vitamines, minéraux et saveurs originales sont préservés.

Nous vous conseillons de lire avec attention le guide des recettes et les instructions d'utilisation.

Vous comprendrez dès lors plus aisément comment utiliser votre four.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir dans l'utilisation de votre four à micro-ondes et l'élaboration de délicieuses recettes.

**(NL) Geachte klant,**

Wij feliciteren u met de aankoop van uw nieuwe magnetronoven, die het werk in de keuken voortaan aanzienlijk zal vergemakkelijken.

U zult aangenaam verrast zijn over wat u allemaal met de magnetron kunt doen. U kunt er niet alleen snel mee ontdooien en opwarmen, maar u kunt er ook volledige maaltijden mee bereiden.

Ons magnetronteam heeft in onze testkeuken een selectie gemaakt uit de lekkerste internationale recepten die snel en gemakkelijk kunnen worden klaargemaakt.

Laat u inspireren door onze recepten en maak uw favoriete gerechten klaar in uw magnetronoven.

Een magnetronoven heeft zo veel voordelen en we zijn er zeker van dat u ze snel zult ontdekken:

- U kunt eten meteen klaarmaken in de borden waarin het wordt geserveerd, waardoor u minder moet afwassen.
- Door de kortere kooktijden en omdat er weinig water en vetstoffen worden gebruikt, blijven vitamines, mineralen en typische smaken beter bewaard.

Wij adviseren u de gebruiksaanwijzing en het bijgeleverde kookboek zorgvuldig door te lezen.

Op die manier zal het bedienen van uw oven voor u geen enkel probleem opleveren.

Veel plezier met uw magnetronoven en met het uitproberen van de heerlijke recepten.

**I** **Gentile Cliente,**

Congratulazioni per l'acquisto del Vostro nuovo forno a microonde, con il quale potrete preparare molto più agevolmente i Vostri piatti preferiti.

Potrete ben presto apprezzare quante cose si possono fare con un forno a microonde. Oltre a scongelare rapidamente cibi surgelati o riscaldare vivande precotte, potrete infatti preparare anche interi pranzi.

Nella nostra cucina di prova, il nostro team di esperti in microonde ha preparato una raccolta delle più prelibate ricette internazionali, facili e semplici da preparare.

Ispirati da tali ricette abbiamo preparato e allegato le ricette per cucinare i Vostri piatti preferiti nel forno a microonde.

Un forno a microonde offre numerosi vantaggi che siamo certi che apprezzerete:

- Possibilità di cucinare i cibi direttamente nei piatti di portata, riducendo il numero di stoviglie da lavare.
- Tempi di cottura più brevi e uso di quantità limitate di acqua e grassi che consentono di conservare molte vitamine, minerali e sapori caratteristici.

Vi consigliamo di leggere attentamente il manuale di istruzioni insieme al ricettario.

Potrete così apprendere come utilizzare al meglio il vostro forno.

Divertitevi a cucinare con questo forno sperimentando le deliziose ricette proposte.

**E** **Estimado cliente:**

Le felicitamos por haber adquirido este nuevo horno microondas que le facilitará notablemente sus quehaceres culinarios.

Le sorprenderá la cantidad de cosas que se pueden hacer con un microondas. No sólo podrá descongelar rápidamente o calentar la comida, sino que también podrá preparar menús completos.

Nuestro equipo ha recopilado en nuestra cocina una selección de las más deliciosas recetas internacionales fáciles y rápidas de preparar.

Las recetas que hemos incluido le permitirán inspirarse y preparar sus platos favoritos con ayuda del horno microondas.

Son tantas las ventajas de tener un horno microondas que estamos seguros de que le sorprenderán:

- La comida se puede preparar directamente en las bandejas, por lo que tendrá menos utensilios a la hora de lavar los platos.
- Gracias a unos tiempos de cocción reducidos así como a la utilización de pequeñas cantidades de agua y grasa, se conservan muchas de las vitaminas, minerales y sabores característicos de los alimentos.

Le aconsejamos que lea detenidamente el libro de recetas y el manual de instrucciones.

De este modo podrá entender rápidamente como utilizar su horno microondas.

Esperamos que disfrute de su horno de microondas y de las deliciosas recetas que le proponemos.

**GB** **Dear Customer,**

Congratulations on acquiring your new microwave oven, which from now on will make your kitchen chores considerably easier.

You will be pleasantly surprised by the kinds of things you can do with a microwave. Not only can you use it for rapid defrosting or heating up of food, you can also prepare whole meals.

In our test kitchen our microwave team has gathered together a selection of the most delicious international recipes which are quick and simple to prepare.

Be inspired by the recipes we have included and prepare your own favourite dishes in your microwave oven.

There are so many advantages to having a microwave oven which we are sure you will find exciting:

- Food can be prepared directly in the serving dishes, leaving less to wash up.
- Shorter cooking times and the use of little water and fat ensure that many vitamins, minerals and characteristic flavours are preserved.

We advise you to read the cookery book guide and operating instructions carefully.

You will then easily understand how to use your oven.

Enjoy using your microwave oven and trying out the delicious recipes.

D



**Achtung:**  
Ihr Produkt trägt dieses Symbol. Es besagt, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt, sondern einem getrennten Rücknahmesystem zugeführt werden sollten.

## A. Entsorgungsinformationen für Benutzer aus Privathaushalten

### 1. In der Europäischen Union

Achtung: Werfen Sie dieses Gerät zur Entsorgung bitte nicht in den normalen Hausmüll !

Gemäß einer neuen EU-Richtlinie, die die ordnungsgemäße Rücknahme, Behandlung und Verwertung von gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräten vorschreibt, müssen elektrische und elektronische Altgeräte getrennt entsorgt werden.

Nach der Einführung der Richtlinie in den EU-Mitgliedstaaten können Privathaushalte ihre gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräte nun kostenlos an ausgewiesenen Rücknahmestellen abgeben\*.

In einigen Ländern\* können Sie Altgeräte u.U. auch kostenlos bei Ihrem Fachhändler abgeben, wenn Sie ein vergleichbares neues Gerät kaufen.

\*) Weitere Einzelheiten erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

Wenn Ihre gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräte Batterien oder Akkus enthalten, sollten diese vorher entnommen und gemäß örtlich geltenden Regelungen getrennt entsorgt werden.

Durch die ordnungsgemäße Entsorgung tragen Sie dazu bei, dass Altgeräte angemessen gesammelt, behandelt und verwendet werden. Dies verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit durch eine unsachgemäße Entsorgung.

### 2. In anderen Ländern außerhalb der EU

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach dem ordnungsgemäßen Verfahren zur Entsorgung dieses Geräts.

Für die Schweiz: Gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte können kostenlos beim Händler abgegeben werden, auch wenn Sie kein neues Produkt kaufen. Weitere Rücknahmesysteme finden Sie auf der Homepage von [www.swico.ch](http://www.swico.ch) oder [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## B. Entsorgungsinformationen für gewerbliche Nutzer

### 1. In der Europäischen Union

Wenn Sie dieses Produkt für gewerbliche Zwecke genutzt haben und nun entsorgen möchten:

Bitte wenden Sie sich an Ihren SHARP Fachhändler, der Sie über die Rücknahme des Produkts informieren kann. Möglicherweise müssen Sie die Kosten für die Rücknahme und Verwertung tragen. Kleine Produkte (und kleine Mengen) können möglicherweise bei Ihrer örtlichen Rücknahmestelle abgegeben werden.

Für Spanien: Bitte wenden Sie sich an das vorhandene Rücknahmesystem oder Ihre Gemeindeverwaltung, wenn Sie Fragen zur Rücknahme Ihrer Altgeräte haben.

### 2. In anderen Ländern außerhalb der EU

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach dem ordnungsgemäßen Verfahren zur Entsorgung dieses Geräts.

F



**Attention :**  
votre produit  
comporte ce  
symbole.

Il signifie que les  
produits électriques  
et électroniques  
usagés ne doivent  
pas être mélangés  
avec les déchets  
ménagers généraux.  
Un système de  
collecte séparé est  
prévu pour ces  
produits.

## **A. Informations sur la mise au rebut à l'intention des utilisateurs privés (ménages)**

### **1. Au sein de l'Union européenne**

Attention : si vous souhaitez mettre cet appareil au rebut, ne le jetez pas dans une poubelle ordinaire !

Les appareils électriques et électroniques usagés doivent être traités séparément et conformément aux lois en vigueur en matière de traitement, de récupération et de recyclage adéquats de ces appareils.

Suite à la mise en oeuvre de ces dispositions dans les Etats membres, les ménages résidant au sein de l'Union européenne peuvent désormais ramener gratuitement\* leurs appareils électriques et électroniques usagés sur des sites de collecte désignés.

Dans certains pays\*, votre détaillant reprendra également gratuitement votre ancien produit si vous achetez un produit neuf similaire.

\*) Veuillez contacter votre administration locale pour plus de renseignements.

Si votre appareil électrique ou électronique usagé comporte des piles ou des accumulateurs, veuillez les mettre séparément et préalablement au rebut conformément à la législation locale en vigueur.

En veillant à la mise au rebut correcte de ce produit, vous contribuerez à assurer le traitement, la récupération et le recyclage nécessaires de ces déchets, et préviendrez ainsi les effets néfastes potentiels de leur mauvaise gestion sur l'environnement et la santé humaine.

### **2. Pays hors de l'Union européenne**

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.

Suisse : les équipements électriques ou électroniques usagés peuvent être ramenés gratuitement au détaillant, même si vous n'achetez pas un nouvel appareil. Pour obtenir la liste des autres sites de collecte, veuillez vous reporter à la page d'accueil du site [www.swico.ch](http://www.swico.ch) ou [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## **B. Informations sur la mise au rebut à l'intention des entreprises**

### **1. Au sein de l'Union européenne**

Si ce produit est utilisé dans le cadre des activités de votre entreprise et que vous souhaitez le mettre au rebut :

Veuillez contacter votre revendeur SHARP qui vous informera des conditions de reprise du produit. Les frais de reprise et de recyclage pourront vous être facturés. Les produits de petite taille (et en petites quantités) pourront être repris par vos organisations de collecte locales.

Espagne : veuillez contacter l'organisation de collecte existante ou votre administration locale pour les modalités de reprise de vos produits usagés.

### **2. Pays hors de l'Union européenne**

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.

NL



**Let op:**

Uw product is van dit merkteken voorzien.  
Dit betekent dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet samen met het normale huisafval mogen worden weggegooid.  
Er bestaat een afzonderlijk inzamelingsstelsel voor deze producten.

## A. Informatie over afvalverwijdering voor gebruikers (particuliere huishoudens)

### 1. In de Europese Unie

Let op: Deze apparatuur niet samen met het normale huisafval weggooien! Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur moet gescheiden worden ingezameld conform de wetgeving inzake de verantwoorde verwerking, terugwinning en recycling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Na de invoering van de wet door de lidstaten mogen particuliere huishoudens in de lidstaten van de Europese Unie hun afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos\* naar hiertoe aangewezen inzamelingsinrichtingen brengen\*.

In sommige landen\* kunt u bij de aanschaf van een nieuw apparaat het oude product kosteloos bij uw lokale distributeur inleveren.

\*) Neem contact op met de plaatselijke autoriteiten voor verdere informatie.

Als uw elektrische of elektronische apparatuur batterijen of accumulators bevat dan moet u deze afzonderlijk conform de plaatselijke voorschriften weggooien.

Door dit product op een verantwoorde manier weg te gooien, zorgt u ervoor dat het afval de juiste verwerking, terugwinning en recycling ondergaat en potentiële negatieve effecten op het milieu en de menselijke gezondheid worden voorkomen die anders zouden ontstaan door het verkeerd verwerken van het afval.

### 2. In andere landen buiten de Europese Unie

Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.

Voor Zwitserland: U kunt afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos bij de distributeur inleveren, zelfs als u geen nieuw product koopt. Aanvullende inzamelingsinrichtingen zijn vermeld op de startpagina van [www.swico.ch](http://www.swico.ch) or [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## B. Informatie over afvalverwijdering voor bedrijven

### 1. In de Europese Unie

Als u het product voor zakelijke doeleinden heeft gebruikt en als u dit wilt weggooien:

Neem contact op met uw SHARP distributeur die u inlichtingen verschaft over de terugname van het product. Het kan zijn dat u een afvalverwijderingsbijdrage voor de terugname en recycling moet betalen. Kleine producten (en kleine hoeveelheden) kunnen door de lokale inzamelingsinrichtingen worden verwerkt.

Voor Spanje: Neem contact op met de inzamelingsinrichting of de lokale autoriteiten voor de terugname van uw afgedankte producten.

### 2. In andere landen buiten de Europese Unie

Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.

I



**Attenzione:**  
Il dispositivo è contrassegnato da questo simbolo, che segnala di non smaltire le apparecchiature elettriche ed elettroniche insieme ai normali rifiuti domestici.  
Per tali prodotti è previsto un sistema di raccolta a parte.

## A. Informazioni sullo smaltimento per gli utenti (privati)

### 1. Nell'Unione europea

Attenzione: Per smaltire il presente dispositivo, non utilizzare il normale bidone della spazzatura!

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche usate devono essere gestite a parte e in conformità alla legislazione che richiede il trattamento, il recupero e il riciclaggio adeguato dei suddetti prodotti.

In seguito alle disposizioni attuate dagli Stati membri, i privati residenti nella UE possono conferire gratuitamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche usate a centri di raccolta designati\*.

In alcuni paesi\*, anche il rivenditore locale può ritirare gratuitamente il vecchio prodotto se l'utente acquista un altro nuovo di tipologia simile.

\*) Per maggiori informazioni si prega di contattare l'autorità locale competente.

Se le apparecchiature elettriche o elettroniche usate hanno batterie o accumulatori, l'utente dovrà smaltirli a parte preventivamente in conformità alle disposizioni locali.

Lo smaltimento corretto del presente prodotto contribuirà a garantire che i rifiuti siano sottoposti al trattamento, al recupero e al riciclaggio necessari prevenendone il potenziale impatto negativo sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbe derivare da un'inadeguata gestione dei rifiuti.

### 2. In paesi che non fanno parte dell'UE

Se si desidera eliminare il presente prodotto, contattare le autorità locali e informarsi sul metodo di smaltimento corretto.

Per la Svizzera: Le apparecchiature elettriche o elettroniche usate possono essere restituite gratuitamente al rivenditore, anche se non si acquista un prodotto nuovo. Altri centri di raccolta sono elencati sulle homepage di [www.swico.ch](http://www.swico.ch) o di [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## B. Informazioni sullo smaltimento per gli utenti commerciali

### 1. Nell'Unione europea

Se il prodotto è impiegato a scopi commerciali, procedere come segue per eliminarlo.

Contattare il proprio rivenditore SHARP che fornirà informazioni circa il ritiro del prodotto. Potrebbero essere addebitate le spese di ritiro e riciclaggio. Prodotti piccoli (e quantitativi ridotti) potranno essere ritirati anche dai centri di raccolta locali.

Per la Spagna: Contattare il sistema di raccolta ufficiale o l'ente locale preposto al ritiro dei prodotti usati.

### 2. In paesi che non fanno parte dell'UE

Se si desidera eliminare il presente prodotto, contattare le autorità locali e informarsi sul metodo di smaltimento corretto.

E



**Atención:**

su producto está marcado con este símbolo.

Significa que los productos eléctricos y electrónicos usados no deberían mezclarse con los residuos domésticos generales.

Existe un sistema de recogida independiente para estos productos.

## A. Información sobre eliminación para usuarios particulares

### 1. En la Unión Europea

Atención: si quiere desechar este equipo, ¡por favor no utilice el cubo de la basura habitual!

Los equipos eléctricos y electrónicos usados deberían tratarse por separado de acuerdo con la legislación que requiere un tratamiento, una recuperación y un reciclaje adecuados de los equipos eléctricos y electrónicos usados.

Tras la puesta en práctica por parte de los estados miembros, los hogares de particulares dentro de los estados de la Unión Europea pueden devolver sus equipos eléctricos y electrónicos a los centros de recogida designados sin coste alguno \*.

En algunos países\* es posible que también su vendedor local se lleve su viejo producto sin coste alguno si Ud. compra uno nuevo similar.

\*) Por favor, póngase en contacto con su autoridad local para obtener más detalles.

Si sus equipos eléctricos o electrónicos usados tienen pilas o acumuladores, por favor deséchelos por separado con antelación según los requisitos locales.

Al desechar este producto correctamente, ayudará a asegurar que los residuos reciban el tratamiento, la recuperación y el reciclaje necesarios, previniendo de esta forma posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud humana que de otra forma podrían producirse debido a una manipulación de residuos inapropiada.

### 2. En otros países fuera de la Unión Europea

Si desea desechar este producto, por favor póngase en contacto con las autoridades locales y pregunte por el método de eliminación correcto.

Para Suiza: Los equipos eléctricos o electrónicos pueden devolverse al vendedor sin coste alguno, incluso si no compra ningún nuevo producto. Se puede encontrar una lista de otros centros de recogida en la página principal de [www.swico.ch](http://www.swico.ch) o [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## B. Información sobre Eliminación para empresas usuarias

### 1. En la Unión Europea

Si el producto se utiliza en una empresa y quiere desecharlo:

Por favor póngase en contacto con su distribuidor SHARP, quien le informará sobre la recogida del producto. Puede ser que le cobren los costes de recogida y reciclaje. Puede ser que los productos de tamaño pequeño (y las cantidades pequeñas) sean recogidos por sus centros de recogida locales.

Para España: por favor, póngase en contacto con el sistema de recogida establecido o con las autoridades locales para la recogida de los productos usados.

### 2. En otros países fuera de la Unión Europea

Si desea desechar este producto, por favor póngase en contacto con sus autoridades locales y pregunte por el método de eliminación correcto.

GB



**Attention:**

Your product is marked with this symbol.

It means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste. There is a separate collection system for these products.

## A. Information on Disposal for Users (private households)

### 1. In the European Union

Attention: If you want to dispose of this equipment, please do not use the ordinary dust bin!

Used electrical and electronic equipment must be treated separately and in accordance with legislation that requires proper treatment, recovery and recycling of used electrical and electronic equipment.

Following the implementation by member states, private households within the EU states may return their used electrical and electronic equipment to designated collection facilities free of charge\*.

In some countries\* your local retailer may also take back your old product free of charge if you purchase a similar new one.

\*) Please contact your local authority for further details.

If your used electrical or electronic equipment has batteries or accumulators, please dispose of these separately beforehand according to local requirements.

By disposing of this product correctly you will help ensure that the waste undergoes the necessary treatment, recovery and recycling and thus prevent potential negative effects on the environment and human health which could otherwise arise due to inappropriate waste handling.

### 2. In other Countries outside the EU

If you wish to discard this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.

For Switzerland: Used electrical or electronic equipment can be returned free of charge to the dealer, even if you don't purchase a new product. Further collection facilities are listed on the homepage of [www.swico.ch](http://www.swico.ch) or [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## B. Information on Disposal for Business Users

### 1. In the European Union

If the product is used for business purposes and you want to discard it: Please contact your SHARP dealer who will inform you about the take-back of the product. You might be charged for the costs arising from take-back and recycling. Small products (and small amounts) might be taken back by your local collection facilities.

For Spain: Please contact the established collection system or your local authority for take-back of your used products.

### 2. In other Countries outside the EU

If you wish to discard of this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.

**(D) INHALT****Bedienungsanleitung**

SEHR GEEHRTER KUNDE	1
ENTSORGUNGSIONFORMATIONEN	3
GERÄT	11
ZUBEHÖR	12
BEDIENFELD	13-14
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1-3
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-3
VOR INBETRIEBNAHME	D-4
EINSTELLEN DER UHR	D-4
MIKROWELLENLEISTUNG	D-5
GAREN MIT DER MIKROWELLE	D-5
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	D-6-7
BEDIENUNG VON EXPRESS-MENÜ, EXPRESS-GAREN & EXPRESS-AUFTAUEN	D-8-9

**(F) TABLE DES MATIERES****Mode d'emploi**

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT	1
INFORMATIONS SUR LA MISE AU REBUT CORRECTE	4
FOUR	11
ACCESSOIRES	12
PANNEAU DE COMMANDE	13-14
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	F-1-3
INSTALLATION	F-3
AVANT MISE EN SERVICE	F-4
REGLER L'HORLOGE	F-4
NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES	F-5
FONCTIONNEMENT MANUEL	F-5
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES	F-6-7
MENU RAPIDE, CUISSON RAPIDE & DÉCONGÉLATION RAPIDE	F-8-9

**(NL) INHOUDSOPGAVE****Gebruiksaanwijzing**

GEACHTE KLANT	1
INFORMATIE OVER VERANTWOORDE VERWIJDERING	5
OVEN	11
TOEBEHOREN	12
BEDIENINGSPANEEL	13-14
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	NL-1-3
INSTALLATIE	NL-3
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN	NL-4
INSTELLEN VAN DE KLOK	NL-4
KOKEN MET DE MAGNETRON	NL-5
HANDBEDIENING	NL-5
ANDERE GEHAKKELIJKE FUNCTIES	NL-6-7
SNELMENU, SNEL BEREIDEN & SNEL ONTDOOIEN	NL-8-9

TABELLE EXPRESS-MENÜ	D-10
TABELLE EXPRESS-GAREN	D-11
TABELLE EXPRESS-AUFTAUEN	D-12
REZEPTE FÜR EXPRESS-MENÜ	D-13-14
REINIGUNG UND PFLEGE	D-15
FUNKTIONSPRÜFUNG	D-15

**Kochbuch**

WAS SIND MIKROWELLEN?	D-16
DAS GEEIGNETE GESCHIRR	D-16
TIPPS UND TECHNIKEN	D-17-19
TABELLEN UND REZEPTE	D-20-26

SERVICE NIEDERLASSUNGEN	171-176
TECHNISCHE DATEN	177

TABLEAU DE MENUS RAPIDES	F-10
TABLEAU DE CUISSON RAPIDE	F-11
TABLEAU DE DECONGELATION RAPIDE	F-12
RECETTES POUR MENU RAPIDE	F-13-14
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-15
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	F-15

**Livre de recette**

QUE SONT LES MICRO-ONDES?	F-16
BIEN CHOISIR LA VAISSELLE	F-16
CONSEILS ET TECHNIQUES	F-17-19
TABLEAUX ET RECETTES	F-20-26

ADDRESSES D'ENTRETIEN	171-176
FICHE TECHNIQUE	177

TABEL SNELMENU	NL-10
TABEL SNEL BEREIDEN	NL-11
TABEL SNEL ONTDOOIEN	NL-12
RECEPTEN VOOR SNELMENU	NL-13-14
ONDERHOUD EN REINIGEN	NL-15
VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT	NL-15

**Kookboek**

WAT ZIJN MICROGOLVEN?	NL-16
GESCHIKTE SCHALEN/TIPS EN ADVIES	NL-16-19
TABEL EN RECEPTEN	NL-20-26

ONDERHOUDSADRESSEN	171-176
SPECIFICATIES	178

**I INDICE****Manuale d'istruzioni**

GENTILE CLIENTE .....	2	TABELLA MENU RAPIDI .....	I-10
INFORMAZIONI PER UN CORRETTO		TABELLA COTTURA RAPIDA .....	I-11
SMALTIMENTO .....	6	TABELLA SCONGELAMENTO RAPIDO .....	I-12
FORNO .....	11	RICETTE PER MENU RAPIDI .....	I-13-14
ACCESSORI .....	12	MANUTENZIONE E PULIZIA .....	I-15
PANNELLO DEI COMANDI .....	13-14	COSA VERIFICARE PRIMA DI CHIAMARE IL	
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA .....	I-1-3	SERVIZIO DI ASSISTENZA .....	I-15
INSTALLAZIONE .....	I-3	<b>Libro di ricette</b>	
COTTURA A MICROONDE .....	I-4	CHE COSA SONO LE MICRO-ONDE ? .....	I-16
REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO .....	I-4	UTENSILI ADATTI .....	I-16
PRIMA DI USARE IL FORNO .....	I-5	CONSIGLI E TECNICHE DI COTTURA .....	I-17-20
OPERAZIONI MANUALI .....	I-5	TABELLAS E RICETTE .....	I-20-26
ALTRE FUNZIONI UTILI .....	I-6-7		
MENU, COTTURA E		DIRECCIONES DE SERVICIO .....	171-176
SCONGELAMENTO RAPIDI .....	I-8-9	DATI TECHNICI .....	178

**E INDICE****Manual de instrucciones**

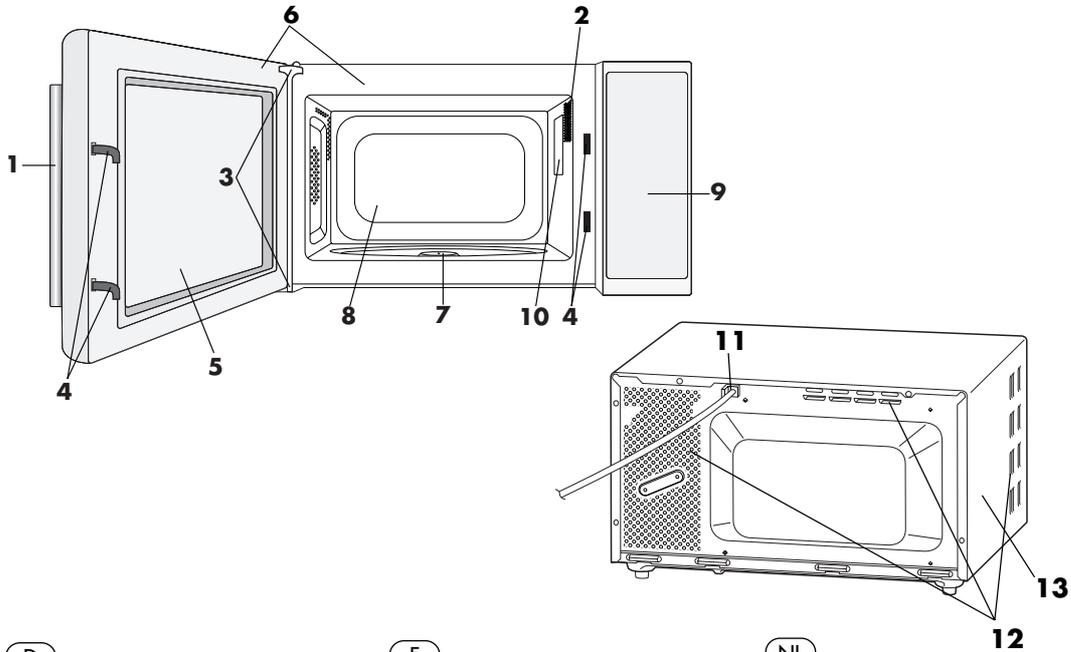
ESTIMADO CLIENTE .....	2	TABLA DEL MENÚ RÁPIDO .....	E-10
INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN .....	7	TABLA DE COCCIÓN RÁPIDA .....	E-11
HORNO .....	11	TABLA DE DESCONGELACIÓN RÁPIDA .....	E-12
ACCESORIOS .....	12	RECETAS PARA MENÚS RÁPIDOS .....	E-13-14
PANEL DE CONTROL .....	13-14	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....	E-15
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD .....	E-1-3	COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL	
INSTALACION .....	E-3	SERVICIO DE REPARACIONES .....	E-15
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO .....	E-4	<b>Recetario</b>	
PUESTA EN HORA DEL RELOJ .....	E-4	QUÉ SON LAS MICROONDAS? .....	E-16
COCCIÓN POR MICROONDAS .....	E-5	LA VAJILLA APPROPRIADA .....	E-16
OPERACIONES MANUALES .....	E-5	SUGERENCIAS Y TECNICAS .....	E-17-20
OTRAS FUNCIONES CÓMODAS .....	E-6-7	TABLAS Y RECETAS .....	E-21-26
MENÚ RÁPIDO, COCCIÓN RÁPIDA Y			
FUNCIONAMIENTO DE LA DESCONGELACIÓN		INDIRIZZI DE SERVICIO .....	171-176
RÁPIDA .....	E-8-9	ESPECIFICACIONES .....	179

**GB CONTENTS****Operation manual**

DEAR CUSTOMER .....	2	EXPRESS MENU CHART .....	GB-10
INFORMATION ON PROPER DISPOSAL .....	8	EXPRESS COOK CHART .....	GB-11
OVEN .....	11	EXPRESS DEFROST CHART .....	GB-12
ACCESSORIES .....	12	RECIPES FOR EXPRESS MENU .....	GB-13-14
CONTROL PANEL .....	13-14	CARE AND CLEANING .....	GB-15
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS .....	GB-1-3	SERVICE CALL CHECK .....	GB-15
INSTALLATION .....	GB-3	<b>Cookbook</b>	
BEFORE OPERATION .....	GB-4	WHAT ARE MICROWAVES? .....	GB-16
SETTING THE CLOCK .....	GB-4	SUITABLE OVENWARE .....	GB-16
MICROWAVE POWER LEVEL .....	GB-5	TIPS AND ADVICE .....	GB-17-19
MANUAL OPERATION .....	GB-5	TABLES AND RECIPES .....	GB-20-26
OTHER CONVENIENT FUNCTION .....	GB-6-7		
EXPRESS MENU, EXPRESS COOK &		SERVICE ADDRESSES .....	171-176
EXPRESS DEFROST OPERATION .....	GB-8-9	SPECIFICATIONS .....	179



## GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO/OVEN



(D)

- 1** Türgriff
- 2** Garraumlampe
- 3** Türscharniere
- 4** Türsicherungsverriegelung
- 5** Tür
- 6** Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
- 7** Antriebswelle
- 8** Garraum
- 9** Bedienfeld
- 10** Spritzschutz für den Hohlleiter
- 11** Netzkabel
- 12** Lüftungöffnungen
- 13** Außenseite

(F)

- 1** Poignée d'ouverture de la porte
- 2** Eclairage du four
- 3** Charnières de porte
- 4** Loquets de sécurité de la porte
- 5** Porte
- 6** Joint de porte et surface de contact du joint
- 7** Entraînement
- 8** Cavité du four
- 9** Panneau de commande
- 10** Cadre du répartiteur d'ondes
- 11** Cordon d'alimentation
- 12** Ouvertures de ventilation
- 13** Partie extérieure

(NL)

- 1** Deurhendel
- 2** Ovenlamp
- 3** Deurscharnieren
- 4** Veiligheidsvergrendeling van de deur
- 5** Deur
- 6** Deurafdichtingen en pasvlakke
- 7** Verbindingsstuk
- 8** Ovenruimte
- 9** Bedieningspaneel
- 10** Afdekplaatje (voor golfgeleider)
- 11** Netsnoer
- 12** Ventilatie-openingen
- 13** Behuizing

(I)

- 1** Maniglia di apertura sportello
- 2** Luce del forno
- 3** Cerniere sportello
- 4** Chiusura di sicurezza sportello
- 5** Sportello
- 6** Guarnizioni e superfici di tenuta sportello
- 7** Accoppiatore
- 8** Cavità del forno
- 9** Pannello dei comandi
- 10** Coperchio guida onde
- 11** Cavo di alimentazione
- 12** Aperture di ventilazione
- 13** Mobile esterno

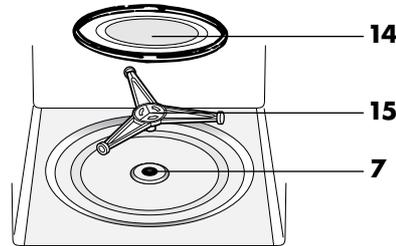
(E)

- 1** Tirador para abrir la puerta
- 2** Lámpara del horno
- 3** Bisagras
- 4** Pestillos de seguridad de la puerta
- 5** Puerta
- 6** Sellos de la puerta y superficies de sellado
- 7** Acoplamiento
- 8** Cavidad del horno
- 9** Panel de control
- 10** Tapa de la guía de ondas
- 11** Cable de alimentación
- 12** Orificios de ventilación
- 13** Exterior de la caja

(GB)

- 1** Door opening handle
- 2** Oven lamp
- 3** Door hinges
- 4** Door safety latches
- 5** Door
- 6** Door seals and sealing surfaces
- 7** Coupling
- 8** Oven cavity
- 9** Control panel
- 10** Waveguide cover
- 11** Power supply cord
- 12** Ventilation openings
- 13** Outer cabinet

## ZUBEHÖR/ACCESSOIRES/TOEBEHOREN ACCESSORI/ACCESORIOS/ACCESSORIES



### (D) ZUBEHÖR

Überprüfen Sie, dass die Zubehörteile vorhanden sind: den Drehteller-Träger (15) auf die abgedichtete Antriebswelle (7) auf den Garraumboden legen. Dann den Drehteller (14) darauf legen.

Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Gefäße und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

**Hinweis:** Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP Kundendienst immer die Teilebezeichnung und den Modellnamen angeben.

### (F) ACCESSORIES

Assurez-vous que les accessoires sont contenus dans l'emballage: Posez le pied du plateau (15) sur la entraînement (7). Puis posez le plateau (14) tournant dessus en tenant compte de l'accouplement de la sole de la cavité.

Pour éviter d'endommager le plateau tournant, s'assurez que les plats ou les récipients ne touchent pas le bord du plateau lorsqu'ils sont retirés du four.

**Remarques:** Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP le nom des pièces et nom du modèle.

### (NL) TOEBEHOREN

Kontroleer dat de volgende accessoires zijn geleverd: Plaats de draaisteun (15) op de vloer van de ovenruimte. Plaats vervolgens de draaitafel (14) op het verbindingsstuk (7) van de draaisteun.

Om ervoor te zorgen dat de draaitafel niet wordt beschadigd, moeten de borden of schalen goed worden opgetild, zodat ze de rand van de draaitafel niet raken wanneer u ze uit de oven haalt.

**Opmerking:** Stel uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van: de naam en de modelnaam.

### (I) ACCESSORI

Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti: Mettere il sostegno rotante (15) nella accoppiatore (7) sul pavimento della cavità del forno. Mettere poi il piatto rotante (14) sul sostegno rotante.

Per evitare di danneggiare il piatto rotante, al momento di togliere i piatti o i contenitori dal forno, sollevateli completamente dal piatto facendo attenzione a non urtare il bordo.

**Nota:** Ordinando gli accessori, dita al rivenditore o ad un tecnico di servizio SHARP autorizzato il nome della parte e il nome del modello.

### (E) ACCESORIOS

Compruebe que dispone de todos los accesorios siguientes: Coloque el soporte del rodillo (15) en el suelo de la cavidad del horno. Coloque después el plato giratorio (14) sobre el soporte colocado en la acoplamiento (7).

Levante los platos o recipientes cuando vaya a sacarlos del horno para no golpear el borde del plato giratorio y evitar dañarlo.

**Nota:** Cuando haga el pedido de los accesorios, indíquele a su distribuidor o técnico de servicio SHARP autorizado los dos datos siguientes: el nombre de la pieza, y el nombre del modelo.

### (GB) ACCESSORIES

Check to make sure the following accessories are provided:

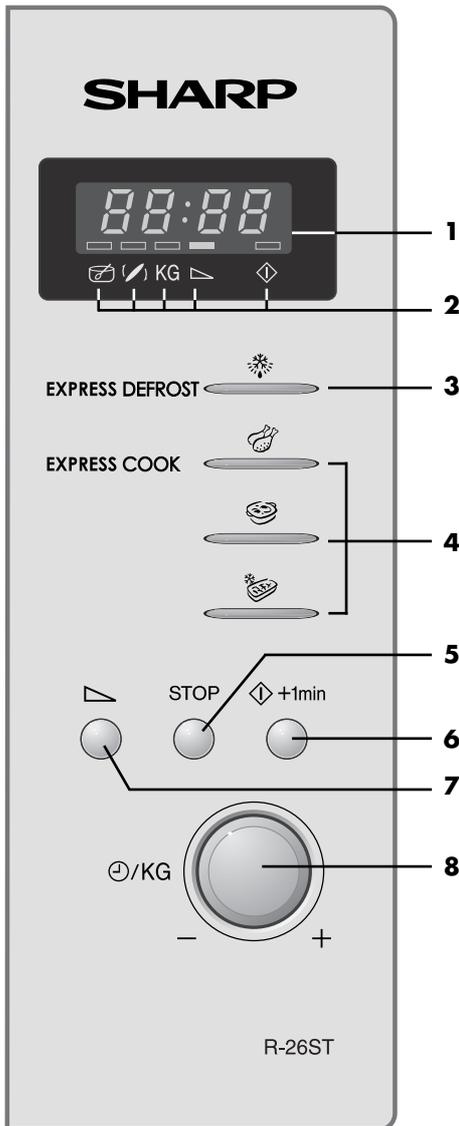
#### (14) Turntable (15) Roller stay

- Place the roller stay in the coupling (7) on the floor of the cavity.
- Then place the turntable on the roller stay.
- To avoid turntable damage, ensure dishes or containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.

**Note:** When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or SHARP authorised service agent.



## BEDIENFELD/PANNEAU DE COMMANDE



### D BEDIENFELD

- 1 Display**
- 2 Symbole**  
Die entsprechende Anzeige über einem Symbol blinkt oder leuchtet auf. Wenn eine Anzeige blinkt, drücken Sie die entsprechende Taste (mit dem gleichen Symbol) oder führen Sie den den erforderlichen Bedienungsschritt durch.
  - Umrühren
  - Wenden
  - KG KG/Gewicht
  - Symbol für Mikrowellen-Leistungsstufen
  - Symbol für Garen
- 3 Taste EXPRESS-AUFTAUEN**  
Diese Taste zur Auswahl von einem der 5 Automatikprogramme drücken
- 4 Tasten EXPRESS-GAREN (Express-Menü & Express-Garen)**  
Diese Taste zur Auswahl von einem der 7 Automatikprogramme drücken
- 5 STOP-Taste**
- 6 START/+1 min-Taste**
- 7 MIKROWELLEN-LEISTUNGSTUFEN-Taste**
- 8 ZEITSCHALTUHR/GEWICHTS-Knopf**

### F PANNEAU DE COMMANDE

- 1 Affichage numérique**
- 2 Témoins**  
L'indicateur clignotera ou s'allumera juste au-dessus de son symbole respectif, en fonction de l'instruction donnée. Lorsqu'un indicateur clignote, appuyez sur la touche adéquate (qui comporte le même symbole) ou effectuez l'opération nécessaire.
  - Remuer
  - Retourner
  - KG KG/Poids
  - Témoin de niveau de puissance
  - Témoin de cuisson
- 3 Touche de DECONGELATION RAPIDE**  
Appuyer pour sélectionner l'un des 5 programmes automatiques.
- 4 Touches de CUISSON RAPIDE (Menu rapide & Cuisson rapide)**  
Appuyer pour sélectionner l'un des 7 programmes automatiques.
- 5 Touche ARRET**
- 6 Touche DEPART/+1 min**
- 7 Touche NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES**
- 8 Bouton MINUTERIE/POIDS**

## BEDIENINGSPANEEL/PANNELLO DI CONTROLLO PANEL DE MANDOS/CONTROL PANEL



### (NL) BEDIENINGSPANEEL

#### 1 Digitale display

#### 2 Indicators

De overeenkomstige indicator boven elk symbool zal gaan knipperen of gaan branden volgens de gebruiksaanwijzing. Als een indicator knippert, drukt u op de gepaste toets (met hetzelfde symbool) of voert u de vereiste bewerking uit.

-  Roeren
-  Omdraaien
- KG KG/Gewicht
-  Vermogenniveau-indikator
-  Koken-indikator

#### 3 Toets **SNEL ONTDOOIEN**

Druk op de toets om één van de 5 automatische kookprogramma's te kiezen.

#### 4 Toetsen **SNEL BEREIDEN (Snelmenu & Snel bereiden)**

Druk op de toets om één van de 7 automatische kookprogramma's te kiezen.

#### 5 **STOP**-toets

#### 6 **START/+ 1 min**-toets

#### 7 **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets

#### 8 **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop

### (I) PANNELLO DEI COMANDI

#### 1 Display digitale

#### 2 Indicatori

Il relativo indicatore situato superiormente a ciascun simbolo lampeggerà oppure si accenderà a luce fissa a seconda del comando. Quando un indicatore lampeggia, premere il relativo pulsante (che presenta lo stesso simbolo) oppure effettuare l'operazione necessaria.

-  Mescolare
-  Voltare
- KG KG/Peso
-  Indicatore di livello potenza microonde
-  Indicatore di cottura

#### 3 Pulsante **SCONGELAMENTO RAPIDO**

Premere il pulsante per selezionare uno dei 5 programmi automatici.

#### 4 Pulsanti **COTTURA RAPIDA (Menu rapido e Cottura rapida)**

Premere il pulsante per selezionare uno dei 7 programmi automatici.

#### 5 Pulsante di **ARRESTO**

#### 6 Pulsante di **INIZIO/+ 1 min**

#### 7 Pulsante delle **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**

#### 8 Manopola **RUTTORE/PESO**

### (E) PANEL DE CONTROL

#### 1 Visualizador digital

#### 2 Indicadores

Según la acción que se realice, el indicador correspondiente se iluminará o parpadeará encima de su símbolo. Cuando el indicador parpadee, pulse el botón apropiado (con el mismo símbolo) o lleve a cabo la acción necesaria.

-  Remover
-  Darle vuelta
- KG KG/Peso
-  Indicador del nivel de potencia de microondas
-  Indicador de cocción

#### 3 Botón de **DESCONGELACIÓN RÁPIDA**

Pulsar para seleccionar uno de los 5 programas automáticos.

#### 4 Botones para **COCCIÓN RÁPIDA (Menú rápido y Cocción rápida)**

Pulsar para seleccionar uno de los 7 programas automáticos.

#### 5 Tecla de **PARADA**

#### 6 Tecla **COMENZAR/+ 1 min**

#### 7 Tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**

#### 8 Mando **TEMPORIZADOR/PESO**

### (GB) CONTROL PANEL

#### 1 Digital Display

#### 2 Indicators

The appropriate indicator will flash or light up, just above each symbol according to the instruction. When an indicator is flashing, press the suitable button (having the same symbol) or do the necessary operation.

-  Stir
-  Turn over
- KG Weight
-  Microwave power level
-  Cooking in progress

#### 3 **EXPRESS DEFROST** button

Press to select one of the 5 automatic programmes.

#### 4 **EXPRESS COOK (Express Menu & Express Cook)** buttons

Press to select one of the 7 automatic programmes.

#### 5 **STOP** button

#### 6 **START/+ 1 min** button

#### 7 **MICROWAVE POWER LEVEL** button

#### 8 **TIMER/WEIGHT** knob



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

### INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.

#### Pour éviter tout danger d'incendie

**Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation.**

Ce four est conçu pour être utilisé uniquement sur un plan de travail ou sur une table. Il n'est pas conçu pour être encastré.

La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

La tension d'alimentation doit être égale à 230V, 50Hz avec un fusible de distribution de 10 A minimum, ou un disjoncteur de 10 A minimum.

Ce four devrait être alimenté qu'à partir d'un circuit électrique indépendant.

Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.

Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.

Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

**Si vous observez la présence de fumées, éteignez ou débranchez le four et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.**

**N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette à la page F-16. Vous devez vérifier que les ustensiles utilisés sont bien conçus pour un four à micro-ondes.**

**Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir le risque d'ignition.**

**Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.**

Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.

N'obstruez pas les ouvertures de ventilation. Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.

Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement. Pour éviter toute surchauffe et incendie, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats ayant une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recette qui l'accompagne.

#### Pour éviter toute blessure

##### AVERTISSEMENT:

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.

- La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
- Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
- Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
- L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
- Le cordon d'alimentation et sa prise: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'il soit réparé par une personne qualifiée.

**Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.**

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifier pas les loquets de sécurité de la porte.

N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

**Évitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface pièces proches. Nettoyez le four à intervalles réguliers et retirez tous les gisements de nourriture. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage" à la page F-15. Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.**

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

#### Pour éviter toute secousse électrique

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.

Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four.

Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail.

Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agréé par SHARP.

### Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

**AVERTISSEMENT: Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser. Le fait de réchauffer des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition explosive différée ; il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.**

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant toute utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

**Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.**

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

1. N'utilisez pas pendant une période de temps excessive (voir page F-20).
2. Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
3. Placez une tige de verre ou un objet similaire (pas en métal) dans le récipient contenant le liquide.
4. Conservez le liquide pendant au moins 20 secondes dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

**Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirez la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.**

Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

### Pour éviter toute brûlure

**AVERTISSEMENT: Il faut remuer ou agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et vérifier leur température avant de les consommer pour éviter toute brûlure.**

Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.

Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage et pour empêcher les ébullitions éruptives.

**Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées.**

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.

Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.

Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.

### Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

**AVERTISSEMENT: Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.**

Les enfants ne doivent pas servir du four que sous la surveillance d'un adulte.

Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.

Vous devez enseigner aux enfants les signes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

### Autres avertissement.

Vous ne devez pas modifier le four.

Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

### Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.

Ne jamais faire fonctionner le four à vide.

Sinon vous risquez d'endommager le four.

Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recette ne doit pas être dépassé.

N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.

N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four. N'utilisez jamais le four sans le plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant:

- (a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
- (b) Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.
- (c) Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

### REMARQUES:

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consultez un technicien qualifié.

Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsables des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.

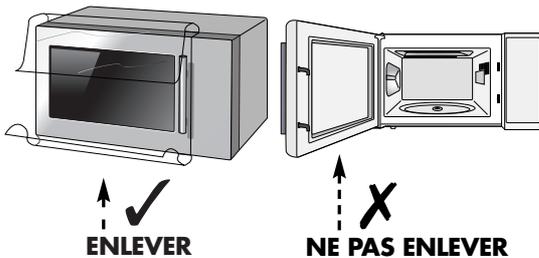
Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.



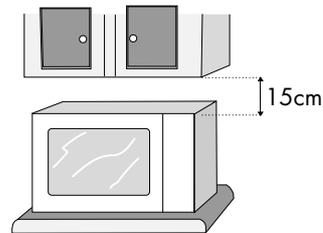
## INSTALLATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du four. Jetez la feuille polyéthylène qui se trouve entre la porte et l'intérieur du four. Retirez l'autocollant de l'**extérieur** de la porte, s'il y est collé.

Ne pas retirer la pellicule de protection se trouvant sur l'**intérieur** de la porte.



2. Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
3. Posez le four sur une surface horizontale et plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.
4. S'assurer qu'un espace libre minimum de 15 cm est prévu au-dessus du four.



5. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).

## AVANT MISE EN SERVICE

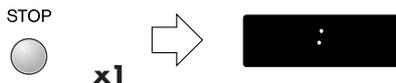


Branchez le cordon d'alimentation.

1. L'affichage indique:



2. Appuyez sur la touche **ARRET**, l'affichage indique:



Reglez l'horloge comme suit.

### Utilisation de la touche **ARRET (STOP)**.

Utilisez la touche **ARRET** pour:

1. Effacer une erreur durant la programmation du four.
2. Interrompre momentanément la cuisson.
3. Arrêter un programme de cuisson (dans ce cas, appuyez deux fois sur cette touche).

## REGLER L'HORLOGE

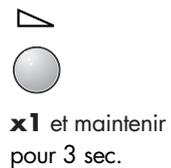


FRANÇAIS

Il y a deux modes de réglage : horloge sur 12 heures et horloge sur 24 heures.

1. Pour sélectionner l'horloge sur 12 heures, maintenir la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** enfoncée pendant 3 secondes. **12 H** apparaît à l'affichage.

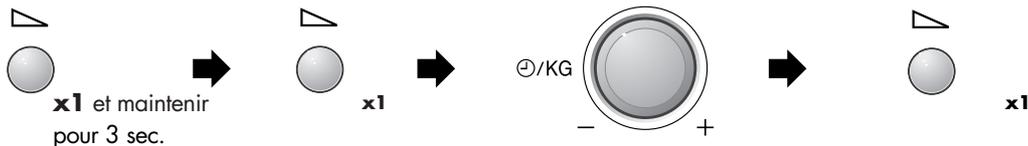
2. Pour sélectionner l'horloge sur 24 heures, appuyer **encore une fois** sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** après l'étape 1, dans l'exemple ci-dessous **24 H** apparaît à l'affichage.



### Exemple :

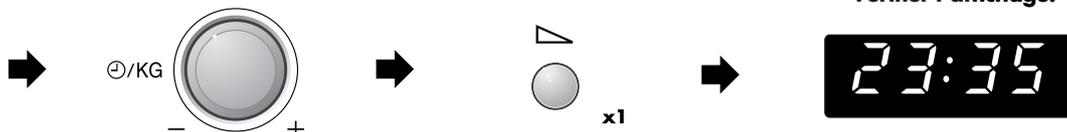
Pour régler l'horloge en mode 24 heures à 23:35

1. Choisir la fonction d'horloge. (horloge sur 12 heures) Choisir l'horloge sur 24 heures.
2. Régler les heures. Tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche (23).
3. Appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** passer des heures aux minutes.



4. Régler les minutes. Tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à ce que le minute correcte s'affiche (35).

5. Appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** à démarrer l'horloge.



### REMARQUES:

1. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
2. Appuyer sur la touche **ARRET (STOP)** en cas d'erreur de programmation.
3. Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes

est interrompue, l'affichage indiquera par intermittence **88:88** après le retour du courant. Si cela a lieu pendant la cuisson, le programme sera effacé. L'heure sera également effacée.

4. Pour régler l'heure à nouveau, suivre à nouveau l'exemple ci-dessus.



## NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Vous avez le choix entre 5 niveaux de puissance. Consultez les indications fournies dans le livre de recettes pour déterminer le niveau de puissance à utiliser. D'une manière générale, nous vous conseillons de procéder comme suit.

### 100 P (800 W) :

Pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc.).

### 70 P (560 W) :

Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).

Pour régler la puissance, appuyez sur la touche de **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à ce que le niveau désiré soit affiché. Si vous n'appuyez qu'une seule fois sur la touche de **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, **100 P** sera affiché. Si vous dépassez la puissance que vous désirez utiliser, continuez d'appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit à nouveau affiché. **Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau 100 P qui est automatiquement utilisé.**

### 50 P (400 W) :

Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

### 30 P (240 W) :

Décongélation) : utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.

### 10 P (80 W) :

Pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.

P = POURCENT



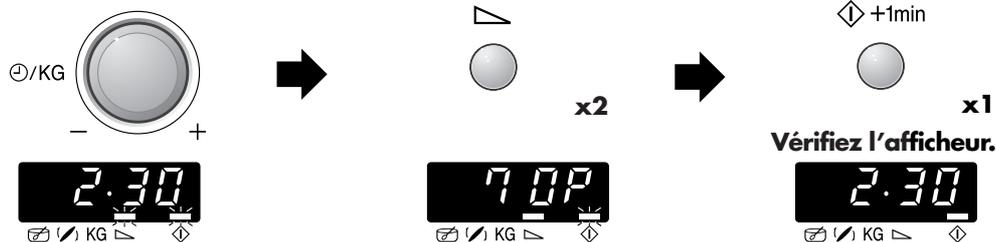
## FONCTIONNEMENT MANUEL

Vous pouvez choisir le temps de cuisson 90 minutes (90.00). L'augmentation du temps de cuisson (décongélation) varie de 10 secondes à cinq minutes. Elle dépend de la durée totale de cuisson (décongélation) indiquée dans le tableau.

Temps de cuisson	Poids ou volume
0-5 minutes	10 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

**Exemple:** Supposons que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance 70 P.

1. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre. (2 min. 30 sec.)
2. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.
3. Appuyer une fois sur la touche **DEPART/+ 1 min** pour démarrer la cuisson.



### REMARQUES :

1. Quand la porte est ouverte pendant le processus de cuisson, le temps de cuisson de l'affichage numérique s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson reprend le compte à rebours quand la porte est fermée et que la touche **DEPART/+ 1 min** est appuyée.
2. Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**. Tant que votre doigt est appuyé sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, le niveau de puissance est affiché.
3. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse. Si vous tournez le bouton dans le sens inverse, le temps de cuisson diminue par paliers à partir de 90 minutes.

## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES



### 1. CUISSON A SEQUENCES MULTIPLES

Il est possible de saisir un maximum de 3 séquences, comprenant le temps et mode de cuisson normale

#### Exemple:-

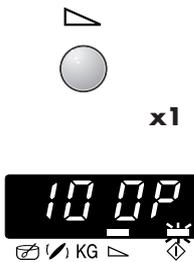
Pour cuire: 5 minutes à la puissance 100 P (Etape 1)  
16 minutes à la puissance 30 P (Etape 2)

#### ETAPE 1

1. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/ POIDS**.

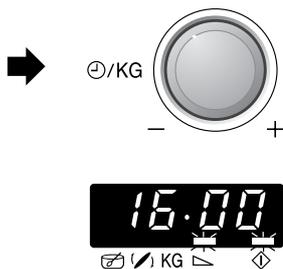


2. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant une fois (une fois) sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.



#### ETAPE 2

3. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/ POIDS**.



4. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant quatre fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.



5. Appuyer une fois sur la touche **DEPART/+ 1min** pour démarrer la cuisson.



(Le four cuira d'abord pendant 5 minutes à puissance 100 P, puis pendant 16 minutes en 30 P)



## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

### 2. FONCTION MINUTE PLUS/DEPART

La touche **DEPART/+ 1 min** vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes:

**a.** Démarrage direct

Vous pouvez démarrer directement la cuisson au niveau de puissance 100 P du micro-ondes pendant 1 minute en appuyant sur la touche **DEPART/+ 1 min**.

 +1min



**REMARQUE:**

Pour éviter une manipulation abusive par les enfants, la touche **DEPART/+ 1 min** peut être utilisée uniquement dans la 3 minutes qui suit l'opération précédente, par exemple, la fermeture de la porte ou l'appui sur la touche **ARRET (STOP)**.

**b.** Augmentation du temps de cuisson

Vous pouvez prolonger le temps de cuisson en cas d'utilisation manuelle par multiples d'une minute si la touche est pressée alors que le four est en cours de fonctionnement.

### 3. VERIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE

Pour vérifier le niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.



**x1**

Tant que votre doigt touche la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, le niveau de puissance est affiché.

Le four continue le compte à rebours bien que l'affichage indique le niveau de puissance.

## MENU RAPIDE, CUISSON RAPIDE & DÉCONGÉLATION RAPIDE



**MENU RAPIDE, CUISSON RAPIDE et DÉCONGÉLATION RAPIDE** calculent automatiquement le mode et le temps de cuisson corrects. Vous disposez de 4 programmes de **CUISSON RAPIDE** et 5 programmes de **DÉCONGÉLATION RAPIDE**. Ce que vous devez savoir lors de l'utilisation de cette fonction:

Par exemple:

**1a. MENU RAPIDE:** Chaque touche de **MENU RAPIDE** propose deux menus.

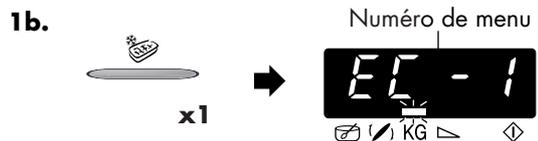
- 1a.**  — **A. Touche CHICKEN PAN WITH VEGETABLES/MINCE AND ONION (POULET SAUTE AUX LEGUMES/HACHIS AUX OIGNONS)**
-  — **B. Touche FILET DE POISSON EN SAUCE/AU GRATIN**

Lorsque vous appuyez une fois sur la touche **FISH FILLET WITH SAUCE/GRATIN (FILET DE POISSON EN SAUCE/AU GRATIN)** l'affichage suivant apparaît:



**1b. CUISSON RAPIDE (EXPRESS COOK):**

Appuyez une fois sur la touche **CUISSON RAPIDE** pour faire apparaître l'affichage suivant.



**1c. DÉCONGÉLATION RAPIDE (EXPRESS DEFROST):**

Appuyez une fois sur la touche **DÉCONGÉLATION RAPIDE** pour faire apparaître l'affichage suivant.



Pour choisir le menu souhaité, appuyez sur la touche **MENU RAPIDE, CUISSON RAPIDE** ou **DÉCONGÉLATION RAPIDE** jusqu'à l'affichage de ce numéro de menu. Voir pages F-10 - F-12. "Tableaux **MENU RAPIDE, CUISSON RAPIDE** et **DÉCONGÉLATION RAPIDE**".

Vous pouvez changer le numéro de menu automatiquement en maintenant appuyé le bouton **MENU RAPIDE, CUISSON RAPIDE** ou **DÉCONGÉLATION RAPIDE**.

- Le poids des aliments ou leur quantité peuvent être saisis en tournant le bouton **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à ce que le poids/la quantité désiré(e) s'affiche.
  - Indiquez le poids des aliments seulement. N'incluez pas le poids du récipient.
  - Pour un aliment dont le poids est supérieur ou inférieur aux quantités données dans les tableaux **MENU RAPIDE, CUISSON RAPIDE, DÉCONGÉLATION RAPIDE**, effectuez la programmation manuellement. Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez les tableaux de cuisson dans la section "Livres de recettes".
- Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche **DEPART/+ 1 min**.



Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (retourner les aliments, par exemple), le four s'arrête, un signal sonore retentit et le temps de cuisson restant et le témoin clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur le bouton **DEPART/+ 1 min**.

La température finale en fonction de la température initiale des aliments. Vérifiez que la nourriture est parfaitement chaude après cuisson. Si nécessaire, vous pouvez rallonger le temps de cuisson manuellement.

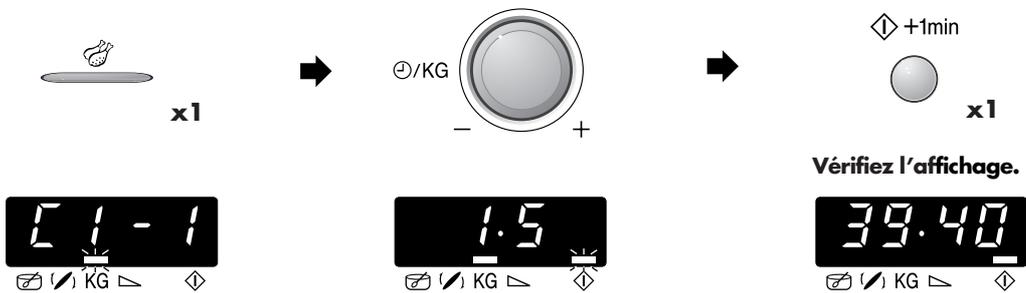


## MENU RAPIDE, CUISSON RAPIDE & DÉCONGÉLATION RAPIDE

### Exemple 1 pour MENU RAPIDE:

Pour cuire 1,5 kg de Poulet sauté aux légumes avec la fonction Menu Rapide C1-1.

1. Sélectionnez le menu souhaité en appuyant une fois sur la touche **CHICKEN PAN WITH VEGETABLES/MINCE AND ONION (POULET SAUTE AUX LEGUMES/HACHIS AUX OIGNONS)**
2. Entrez le poids en tournant le bouton **MINUTEUR/POIDS**.
3. Appuyez une fois sur la touche **DEPART/+ 1 min.**



### Exemple 2 pour CUISSON RAPIDE:

Pour cuire 0,6 kg de Gratin Surgelé avec la fonction Cuisson Rapide EC-3.

1. Sélectionnez le menu souhaité en appuyant 3 fois sur la touche **CUISSON RAPIDE**.
2. Entrez le poids en tournant le bouton **MINUTEUR/POIDS**.
3. Appuyez une fois sur la touche **DEPART/+ 1 min.**



Pour utiliser la fonction DÉCONGÉLATION RAPIDE, suivez les instructions ci-dessus relatives à la CUISSON RAPIDE.

## TABLEAU DE MENUS RAPIDES



TOUCHE	N° DE MENU RAPIDE	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
 <b>x1</b>	<b>Exemple de Menu Rapide C1-1</b> Poulet Sauté aux Légumes 	0,5 - 1,5 kg* (500 g) (Temp. initiale du poulet 5° C) Plat à gratin avec film plastique pour micro-ondes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voir recette de Poulet Sauté aux Légumes page F-13.</li> <li>* Poids total de tous les ingrédients</li> </ul>
 <b>x2</b>	<b>Menu Rapide C1-2</b> Hachis aux Oignons 	0,5 - 1,5 kg* (500 g) (Temp. initiale de la viande hachée 5° C) Bol à couvercle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voir recette de Hachis aux Oignons page F-13.</li> <li>• Lorsque le four s'arrête, que le signal sonore retentit et que le témoin 'REMUEUR' s'affiche, mélanger les aliments et couvrir à nouveau.</li> <li>* Poids total de tous les ingrédients</li> </ul>
 <b>x1</b>	<b>Menu Rapide C2-1</b> Filet de poisson en sauce 	0,5 - 1,5 kg* (500 g) (Temp. initiale du poisson 5° C, temp. Initiale de la sauce 20° C) Plat à gratin et film plastique pour micro-ondes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voir recette de Filet de Poisson en Sauce page F-13.</li> <li>* Poids total de tous les ingrédients</li> </ul>
 <b>x2</b>	<b>Menu Rapide C2-2</b> Gratin 	0,5 - 1,5 kg* (500 g) (Temp. initiale 20° C) Plat à gratin	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voir recette de Gratin page F-14.</li> <li>* Poids total de tous les ingrédients</li> </ul>

FRANÇAIS



## TABLEAUX DE CUISSON RAPIDE

TOUCHE	CUISSON RAPIDE Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
 x1	<b>EC-1 Cuisson</b> Légumes surgelés e.g. Choux de Bruxelles, haricots verts, petits pois, jardinière de légumes, brocolis 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Bol et couvercle	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajouter 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g et une pointe de sel. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau).</li> <li>Mettre un couvercle.</li> <li>Lorsque le four s'arrête, que le signal sonore retentit et que le témoin 'REMUER' s'affiche, mélanger les aliments et couvrir à nouveau.</li> <li>Après cuisson, laisser reposer pendant approximativement 2 minutes.</li> </ul> <p><b>REMARQUE:</b> Si les légumes surgelés sont compactés, cuisez-les manuellement.</p>
 x2	<b>EC-2 Cuisson</b> Plats préparés surgelés À remuer e.g. Pâtés-Bolognese, Chilli con carne 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) (Temp. initiale -18° C) Bol et couvercle  * Si le constructeur recommande d'ajouter de l'eau, calculer la quantité totale de liquide supplémentaire pour le programme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verser le contenu dans un plat conçu pour la cuisson micro-ondes.</li> <li>Ajouter du liquide si le constructeur le recommande.</li> <li>Mettre un couvercle.</li> <li>Faire cuire à découvert si le constructeur le recommande.</li> <li>Lorsque le four s'arrête, que le signal sonore retentit et que le témoin 'REMUER' s'affiche, mélanger les aliments et couvrir à nouveau.</li> <li>Après cuisson, remuer et laisser reposer pendant approximativement 2 minutes.</li> </ul>
 x3	<b>EC-3 Cuisson</b> Gratin surgelés e.g. Pâtés-Gratin, lasagne, etc. 	0,2 - 0,6 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat à gratin ovale peu profond et couvercle ou original contenant et couvercle	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirer l'emballage du gratin congelé. Si le contenant ne convient pas pour les fours à micro-ondes, placer le gratin dans un plat à gratin.</li> <li>Couvrir de film étirable pour micro-ondes.</li> <li>Si le contenant convient pour les fours à micro-ondes, retirer le couvercle d'origine et couvrir de film étirable pour micro-ondes.</li> <li>Après cuisson, laisser reposer pendant approximativement 5 minutes.</li> </ul>

## TABLEAUX DE DÉCONGÉLATION RAPIDE



TOUCHE	DÉCONGÉLATION RAPIDE Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
 x1	<b>Ed-1 Décongélation</b> Steaks et Côtelettes 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) (Voir remarque ci-dessous) Plat à tarte	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placer les aliments dans un Plat à tarte au centre du plateau tournant.</li> <li>Lorsque le four s'arrête, que le signal sonore retentit et que le témoin 'RETOURNER' s'affiche, retourner les aliments, les remettre en place et les séparer. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec de petits morceaux d'aluminium.</li> <li>Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pour 10 - 15 minutes, jusqu'à complète décongélation.</li> </ul>
 x2	<b>Ed-2 Décongélation</b> Viande hachée 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) (Voir remarque ci-dessous) Plat à tarte	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placez le morceau de viande hachée dans un Plat à tarte au centre du plateau tournant.</li> <li>Lorsque le four s'arrête, que le signal sonore retentit et que le témoin 'RETOURNER' s'affiche, retourner les aliments. Retirez les parties décongelées si possible.</li> <li>Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pour 5 - 10 minutes, jusqu'à complète décongélation.</li> </ul>
 x3	<b>Ed-3 Décongélation</b> Volaille 	0,9 - 1,5 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) (Voir remarque ci-dessous) Plat à tarte	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placez le volaille dans un Plat à tarte au centre du plateau tournant.</li> <li>Lorsque le four s'arrête, que le signal sonore retentit et que le témoin 'RETOURNER' s'affiche, retourner les aliments et protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec de petits morceaux d'aluminium.</li> <li>Après décongélation, rinçage avec de l'eau froide, couvrir d'une feuille de papier aluminium et laisser reposer 15 - 30 minutes jusqu'à complète décongélation.</li> <li>Enfin, laver la volaille sous l'eau courante.</li> </ul>
 x4	<b>Ed-4 Décongélation</b> Gâteau 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Assiette	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirez l'emballage du gâteau.</li> <li>Placer sur une assiette au centre du plateau tournant.</li> <li>Une fois la décongélation effectuée, coupez le gâteau en portions identiques que vous espacerez et laissez reposer pendant 10 - 60 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit uniformément décongelé.</li> </ul>
 x5	<b>Ed-5 Décongélation</b> Pain 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat à tarte (Ce programme n'est recommandé que pour le pain en tranches.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poser le pain sur un plat à tarte au centre du plateau tournant. Pour 1,0kg, poser le pain directement sur le plateau tournant.</li> <li>Lorsque le four s'arrête, que le signal sonore retentit et que le témoin 'RETOURNER' s'affiche, retourner les aliments, les remettre en place et enlever les tranches décongelées.</li> <li>Après la décongélation, séparer toutes les tranches et les disposer sur un grand plat. Couvrir le pain d'une feuille de papier aluminium et le laisser reposer 5 - 15 minutes pour compléter la décongélation.</li> </ul>

FRANÇAIS

**REMARQUES:** Décongélation Rapide

- Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.
- Congelez la viande hachée en tranches fines.
- Après avoir retourné, protégez les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
- La volaille doit être cuite immédiatement après décongélation.



## RECETTES POUR MENU RAPIDE

### POULET SAUTE AUX LEGUMES (C1-1)

#### Fricassée de poulet relevée

Ingrédients

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
60 g	120 g	180 g	riz long grain (précuit)
1	1	1	sachet de safran
25 g	50 g	75 g	oignon (émincé)
50 g	100 g	150 g	poivron rouge (coupé en lamelles)
50 g	100 g	150 g	poireau (en julienne)
150 g	300 g	450 g	blanc ou filet de poulet (coupé en cubes)
			poivre, paprika en poudre
10 g	20 g	30 g	beurre
150 ml	300 ml	450 ml	bouillon de viande

Préparation

- Mélanger le riz avec le safran et le mettre dans le plat huilé.
- Mélanger les oignons, le poivron rouge, le poireau et le poulet Assaisonner et poser sur le riz.
- Parsemer de quelques morceaux de beurre.
- Verser le bouillon, couvrir de film plastique pour micro-ondes et cuire en mode **MENU RAPIDE C1-1** "Poulet Sauté aux Légumes".
- Après cuisson, laisser reposer pendant 5 minutes.

### HACHIS AUX OIGNONS (C1-2)

Ingrédients

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	viande hachée (moitié bœuf, moitié porc)
50 g	100 g	150 g	oignon (haché menu)
1/2	1	1 1/2	œuf
15 g	30 g	45 g	chapelure blanche
			sel, poivre
115 ml	230 ml	345 ml	bouillon de viande
20 g	40 g	60 g	purée de tomates
65 g	125 g	190 g	pommes de terre (hachées menu)
65 g	125 g	190 g	carottes (hachées menu)
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	persil haché

Préparation

- Mélanger la viande hachée, l'oignon, l'œuf et la chapelure. Saler et poivrer. Déposer la viande dans un bol.
- Mélanger le bouillon de viande avec la purée de tomates.
- Ajouter le liquide, les pommes de terre, les carottes et le persil à la viande et mélanger de manière homogène.
- Couvrir et cuire en mode **MENU RAPIDE C1-2** "Hachis aux Oignons".
- Lorsque le four s'arrête et que le signal sonore retentit, mélanger et couvrir à nouveau.
- Après cuisson, mélanger et laisser reposer pendant 5 minutes. Parsemer de persil haché et servir.

### FILET DE POISSON EN SAUCE (C2-1)

#### Filets de poisson avec sauce piquante

Ingrédients

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	tomates en boîte (égouttées)
50 g	100 g	150 g	maïs
5 g	10 g	15 g	sauce au piment
15 g	30 g	45 g	oignon (haché menu)
1 tsp	1-2 tsp	2-3 tsp	vinaigre de vin rouge
			moutarde, thym, poivre de cayenne
250 g	500 g	750 g	filet de poisson
			sel

Préparation

- Mélanger les ingrédients pour la sauce.
- Mettre le filet de poisson (filet de sébaste, par ex.) dans un plat à gratin avec les extrémités plus fines vers le centre et saupoudrer de sel.
- Composer une sauce en mélangeant les tomates, le maïs, la sauce au piment, l'oignon, le vinaigre et les épices et étaler la sauce préparée sur le filet de poisson.
- Couvrir de film plastique pour micro-ondes et cuire en mode **CUISSON RAPIDE C2-1** "Filet de Poisson en Sauce".
- Après cuisson, laisser reposer pendant environ 2 minutes.

### FILET DE POISSON EN SAUCE (C2-1)

#### Filet de poisson au curry

Ingrédients

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	filet de poisson
			sel
50 g	100 g	150 g	banane (en tranche)
200 g	400 g	600 g	sauce curry (prête à servir)

Préparation

- Mettre le filet de poisson dans un plat à gratin avec les extrémités plus fines vers le centre et saupoudrer de sel.
- Disposer les tranches de banane et étaler la sauce au curry sur le filet de poisson.
- Couvrir de film plastique pour micro-ondes et cuire en mode **CUISSON RAPIDE C2-1** "Filet de Poisson en Sauce".
- Après cuisson, laisser reposer pendant environ 2 minutes.

## RECETTES POUR MENU RAPIDE

**GRATIN (C2-2)****Gratin d'épinards**

## Ingrédients

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	épinards en branches (décongelés, égouttés)
15 g	30 g	45 g	oignon (haché menu)
150 g	300 g	450 g	sel, poivre, muscade
150 g	300 g	450 g	potatoes cuites (en rondelles)
35 g	75 g	110 g	jambon cuit (coupé en dés)
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
1	2	3	oeufs
40 g	75 g	115 g	fromage râpé
			paprika en poudre

## Préparation

- Mélanger les épinards en branches avec l'oignon. Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade râpée.
- Beurrer le plat à gratin. Disposer les rondelles de pomme de terre, les dés de jambon et les épinards en couches alternées dans le plat. Terminer par une couche d'épinards.
- Mélanger les oeufs avec la crème fraîche, assaisonner avec le sel et le poivre et verser sur les légumes.
- Saupoudrer le gratin de fromage râpé et de paprika en poudre et cuire en mode **MENU RAPIDE C2-2**, "Gratin".
- Après cuisson, laisser reposer pendant 5 minutes.

FRANÇAIS

**GRATIN (C2-2)****Gratin de pommes de terre et courgettes**

## Ingrédients

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	400 g	600 g	potatoes (en rondelles)
115 g	230 g	345 g	courgettes (en tranches fines)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche
1	2	3	oeufs
1/2	1	2	gousse d'ail (pressée)
			sel, poivre
40 g	80 g	120 g	feta (en cubes)
10 g	20 g	30 g	graines de tournesol
			paprika en poudre

## Préparation

- Beurrer le plat et y disposer les rondelles de pomme de terre et les tranches de courgettes en couches alternées.
- Mélanger les oeufs et la crème fraîche, assaisonner avec l'ail, le sel et le poivre et verser le mélange sur les légumes.
- Emietter la feta et en parsemer le gratin.
- Enfin, saupoudrer de graines de tournesol et de paprika en poudre et cuire en mode **MENU RAPIDE C2-2**, "Gratin".
- Après cuisson, laisser reposer pendant 5 minutes.



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**ATTENTION : N'UTILISEZ PAS DE DÉCAPE FOURS VENDUS DANS LE COMMERCE OU DE PRODUITS ABRASIFS OU AGRESSIFS, OU DE PRODUITS QUI CONTIENNENT DE LA SOUDE CAUSTIQUE, OU DE TAMPONS ABRASIFS SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES.**

**NETTOYEZ LE FOUR A INTERVALLES REGULIERS ET RETIREZ TOUT DEPOT DE NOURRITURE - Gardez le four propre, pour empêcher toute détérioration de la surface. Ceci pourrait avoir une influence défavorable sur la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation potentiellement dangereuse.**

**Extérieur du four:** Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

**Tableau de commande:** Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérante la minuterie du tableau de commande. Évitez de mouiller abondamment le tableau.

### 1. Intérieur du four

Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et

les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.

- Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petits trous des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.
- N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

**Plateau tournant et pied du plateau:** Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l'étagère à vaisselle avant de les remettre en place.

**Porte:** Pour éliminer toute trace de salissure, nettoyez les deux côtés de la porte, les joints de la porte et les parties adjacentes avec un chiffon doux, humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif.



## AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant de faire appel à un technicien, procédez aux vérifications suivantes:

### 1. Alimentation

Vérifiez que le four est convenablement raccordé à une prise murale.  
Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

### 2. Placez une tasse contenant approximativement 150 ml d'eau dans le four et refermez la porte.

Placez **LE NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** sur 100 P et réglez le bouton

**MINUTERIE/KG/PORTION** sur une minute.

L'éclairage du four s'allume-t-il? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Le plateau tournant tourne-t-il? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

#### REMARQUE:

Le plateau tourne dans un sens ou dans l'autre.

La ventilation est-elle normale? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

(Placez votre main sur les ouvertures de la ventilation et vérifiez que l'air passe.)

Après 1 minute, le signal se fait-il entendre? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

L'indicateur de cuisson en route s'éteint-il? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Est-ce que la tasse d'eau est chaude après les opérations ci-dessus? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Si la réponse à l'une quelconque des questions ci-dessus est "NON", le four présente effectivement une anomalie de fonctionnement. Appelez un technicien d'entretien agréé par SHARP et précisez-lui ce que vous avez constaté.

**REMARQUE:** Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale sans modifier le mode de cuisson, la puissance du four diminue automatiquement pour éviter la surchauffe. (La puissance de cuisson micro-ondes diminue.)

Mode de cuisson	Durée normale
Micro-ondes 100 P	20 minutes

## QUE SONT LES MICRO-ONDES?



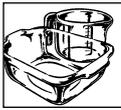
Dans le micro-ondes, les ondes sont générées par le magnétron et font vibrer les molécules d'eau des

aliments. La friction qui en résulte dégage de la chaleur qui décongèle, réchauffe ou cuit les aliments.

## BIEN CHOISIR LA VAISSELLE



### VERRE ET VERRE CERAMIQUE



La vaisselle en verre résistant à la chaleur est tout à fait adaptée à une utilisation dans le micro-ondes. Elle permet d'observer le déroulement de la cuisson de tous les côtés. La vaisselle ne doit pas contenir de métal (p. ex. cristal au plomb) ou être recouverte de métal (p. ex. bord doré, bleu de cobalt).

### CERAMIQUE

La céramique convient généralement. Elle doit être émaillée, sinon l'humidité peut pénétrer à l'intérieur de la céramique. L'humidité réchauffe cette matière et peut la fêler. Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle convient à la cuisson aux micro ondes, veuillez faire le test décrit.

### PORCELAINE

La porcelaine convient parfaitement à une utilisation dans le micro-ondes. Assurez-vous que la porcelaine n'est ni dorée ni argentée et qu'elle ne contient pas de métal.

### MATIERES PLASTIQUES ET CARTON

La vaisselle en matière plastique résistant à la chaleur et convenant à la cuisson aux micro-ondes peut être utilisée pour décongeler, réchauffer et cuire les mets. Respectez les indications du fabricant.

La vaisselle en carton résistant à la chaleur et convenant à la cuisson aux micro-ondes peut également être utilisée. Respectez les indications du fabricant.

### FILM PLASTIQUE POUR MICRO-ONDES

La feuille plastique résistante à la chaleur est idéale pour recouvrir ou envelopper les aliments. Respectez les indications du fabricant.

### SACHETS A ROTI

Ils peuvent être utilisés dans le micro-ondes. On ne doit pas les fermer avec des pinces métalliques car la feuille composant le sachet pourrait fondre. Fermez le sachet avec de la ficelle et percez-le en plusieurs endroits avec une fourchette.

### PLAT BRUNISSEUR

Le plat brunisseur est un plat à rôtir en verre céramique, spécialement conçu pour la cuisine aux micro-ondes et dont le fond est recouvert d'un alliage métallique qui assure le brunissage des mets. Lorsqu'on utilise un plat brunisseur, on prendra soin d'intercaler un isolant approprié (p. ex. une assiette en porcelaine) entre le

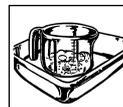
plateau tournant et le plat brunisseur. Respectez précisément le temps de préchauffage indiqué par le fabricant. En cas de dépassement de ce temps de préchauffage, le plateau tournant ou le pied du plateau pourrait être détérioré ou le fusible de l'appareil pourrait disjoncter, mettant l'appareil hors tension.

### METAUX

En règle générale, il ne faut pas utiliser de métaux étant donné que les micro-ondes ne peuvent pas les traverser et ne parviennent donc pas jusqu'aux aliments. Il existe toutefois quelques exceptions : on peut utiliser d'étroites bandes de feuille d'aluminium pour recouvrir certaines parties des mets pour éviter qu'elles décongèlent ou cuisent trop rapidement (p. ex. les ailes d'un poulet). On peut utiliser de petites brochettes métalliques ou des barquettes en aluminium (comme ceux contenant les plats cuisinés) mais ils doivent être de dimensions réduites par rapport à la quantité d'aliments. Les barquettes en aluminium doivent par exemple être au moins aux  $\frac{2}{3}$  ou aux  $\frac{3}{4}$  pleins. Il est conseillé de mettre les mets dans de la vaisselle appropriée à l'utilisation dans un micro-ondes. Si l'on utilise des plats en aluminium ou toute autre vaisselle métallique, il faut respecter un écart minimum d'approximativement 2 cm entre le plat et les parois du four qui pourraient être endommagées par la formation d'étincelles.

### NE PAS UTILISER DE VAISSELLE RECOUVERTE DE METAL

ou comportant des pièces ou des éléments métalliques comme p. ex. vis, bords ou poignées.



### TEST D'APTITUDE POUR LA VAISSELLE

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle puisse être utilisée avec votre micro-ondes, procédez au test suivant : mettre l'ustensile dans l'appareil. Poser un récipient contenant 150 ml d'eau sur ou à côté de l'ustensile. Faire fonctionner l'appareil à pleine puissance (800 W) pendant 1 à 2 minutes.

Si l'ustensile reste froid ou à peine tiède, il convient à une utilisation au micro ondes. Ne pas faire ce test avec de la vaisselle en matière plastique car elle pourrait fondre.



## CONSEILS ET TECHNIQUES

### REGLAGE DES TEMPS

Les temps de décongélation, de réchauffage et de cuisson sont en général beaucoup plus courts qu'avec une cuisinière ou un four conventionnel. Il vaut mieux régler des temps trop courts que trop longs. Après la cuisson, vérifier le degré de cuisson des mets. Il vaut mieux prolonger la cuisson que trop cuire.

### TEMPERATURE DE DEPART

Les temps de décongélation, de réchauffage et de cuisson indiqués sont fonction de la température des aliments. Les aliments surgelés ou sortant du réfrigérateur nécessitent par exemple un temps plus long que les aliments à la température ambiante. Pour le réchauffage et la cuisson, on suppose que les aliments ont été conservés à une température normale (réfrigérateur : approx. 5° C, température ambiante : approx. 20° C). Pour la décongélation, on suppose que les aliments sont à la température de surgélation de -18° C.

### TOUTES LES DUREES INDIQUEES

dans ce recueil de recettes sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température de départ, du poids et de la nature (teneur en eau et en graisse) des aliments.

### SEL, EPICES ET HERBES

Les mets cuits au micro-ondes conservent mieux leur saveur propre qu'avec les méthodes conventionnelles. Salez donc très peu et, en règle générale, seulement après la cuisson. Le sel absorbe les liquides et fait sécher la surface. Utilisez les épices et les herbes comme vous le faites d'habitude.

### ADDITION D'EAU

Les légumes et autres aliments à forte teneur en eau peuvent cuire dans leur jus ou avec très peu d'eau, ce qui leur conserve une grande partie de leurs substances minérales et de leurs vitamines.

### ALIMENTS A PEAU

Percer les saucisses, les poulets, les cuisses de poulet, les pommes de terre en robe des champs, les tomates, les pommes, les jaunes d'oeuf ou aliments similaires avec une fourchette ou une pique en bois afin que la vapeur puisse s'échapper sans faire éclater la peau.

### AILMENTS GRAS

Les viandes entrelardées et les couches de graisse cuisent plus rapidement que la viande maigre. Avant la cuisson, recouvrez ces parties grasses d'une feuille d'aluminium ou disposez les aliments avec le côté gras vers le bas.

### PETITES ET GRANDES QUANTITES

Les temps de fonctionnement de votre micro-ondes sont directement fonction de la quantité d'aliments que vous voulez décongeler, réchauffer ou cuire. Cela signifie que les petites portions cuisent plus rapidement que les grandes. En règle générale :

Quantité Double = Temps Presque Double

Quantité Deux Fois Inférieure = Moitié Moins de Temps

### RECIPIENTS CREUX ET PLATS

Si l'on prend deux récipients de même contenance, un creux et un plat, le récipient creux nécessitera un temps de cuisson plus long. On préférera donc les récipients les plus plats possibles avec une large ouverture. Utiliser des récipients à bords hauts seulement pour les aliments qui risquent de déborder, p. ex. les pâtes, le riz, le lait, etc.

### RECIPIENTS ROUNDS ET OVALES

Les aliments cuisent plus uniformément dans des récipients ronds et ovales que dans des récipients rectangulaires : l'énergie des micro-ondes se concentre dans les angles et peut y entraîner une cuisson exagérée.

### COUVRIR OU NON

Un récipient couvert conserve aux aliments leur humidité et réduit le temps de cuisson. Couvrir le récipient avec un couvercle, une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur ou un couvercle spécial. Ne pas couvrir les mets sur lesquels une croûte doit se former, comme p. ex. les rôtis ou les poulets. La règle est la suivante : ce que l'on cuit avec un couvercle avec une cuisinière conventionnelle doit être aussi au micro-ondes, ce que l'on cuit sans couvercle avec une cuisinière peut l'être aussi au micro-ondes.

### PIECES DE FORME IRREGULIERE

Les placer avec le côté le plus épais ou le plus compact vers l'extérieur. Poser les légumes (p. ex. le brocoli) avec les tiges vers l'extérieur. Les pièces épaisses nécessitent un temps de cuisson plus long et recevront à l'extérieur une quantité plus importante de micro-ondes, ce qui assure une cuisson uniforme.

### FAUT-IL REMUER LES METS ?

Il est nécessaire de remuer les aliments parce que les micro-ondes en réchauffent d'abord l'extérieur. On équilibre ainsi la température, ce qui assure un réchauffage uniforme des mets.

## CONSEILS ET TECHNIQUES



### COMMENT DISPOSER LES METS ?

Placer plusieurs portions individuelles (ramequins, tasses ou pommes de terre en robe des champs) en cercle sur le plateau tournant. Laisser un espace entre les portions pour permettre aux micro-ondes de pénétrer de tous côtés dans les aliments.

### RETOURNER

Il faut retourner les pièces de taille moyenne, comme les hamburgers et les steaks, une fois pendant la cuisson pour réduire le temps de cuisson. Les grosses pièces, comme les rôtis et les poulets, doivent être retournée pour éviter que la face tournée vers le haut ne reçoive plus d'énergie et ne sèche pas.

### TEMPS DE REPOS

Le respect du temps de repos est une des règles

principales de la cuisine aux micro-ondes. Presque tous les aliments décongelés, réchauffés ou cuits au micro-ondes ont besoin d'un temps de repos plus ou moins long qui permet à la température de s'équilibrer et de se répartir uniformément à l'intérieur des aliments.

### PRODUITS DE BRUNISSAGE

Après un temps de cuisson de plus de 15 minutes, les aliments prennent une couleur brune qui ne peut toutefois pas être comparée avec la couleur brune et la dorure obtenues par la cuisson conventionnelle. On peut utiliser des produits de brunissage pour donner aux mets une appétissante couleur brune. Ces produits sont généralement des épices ou des condiments. Le tableau ci-dessous vous donne quelques conseils pour l'utilisation des produits de brunissage :

RODUITS DE BRUNISSAGE	METS	METHODE
Beurre fondu et paprike en poudre	Volailles	Badigeonner la volaille avec le mélange de beurre et de paprika en poudre
Paprika en poudre	Soufflés et gratins Croûtes au fromage	Saupoudrer de paprika en poudre
Sauce de soja	Viandes et volailles	Badigeonner de sauce
Sauce Barbecue et sauce Worcester, sauce de rôti	Rôtis, boulettes de viande	Badigeonner de sauce
Dés de lard fondus ou oignons secs	Pièces rôties à cuisson rapide	Parsemer de dés de lard ou d'oignons secs
Cacao, chocolat râpé, glaces brunes, miel et marmelade	Soufflés et gratins, toasts, soupes, potées	Saupoudrer ou glacer les gâteaux et les desserts
	Gâteaux et desserts	

### RECHAUFFAGE

- Retirer les plats cuisinés de leur barquette en aluminium et les réchauffer dans un plat ou dans une terrine.
- Enlever le couvercle des récipients hermétiquement fermés.
- Couvrir les mets avec une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur, avec une assiette, un plat ou un couvercle spécial (disponibles dans le commerce) afin que la surface ne sèche pas. Ne pas couvrir les boissons.
- Dans la mesure du possible, remuer de temps en temps les quantités importantes pour répartir uniformément la température.
- Les temps sont indiqués pour des aliments à la température ambiante de 20° C. Le temps de réchauffage est légèrement supérieur pour les aliments sortant du réfrigérateur.
- Après le réchauffage, laisser reposer les plats de 1 à 2 minutes pour laisser la température se répartir uniformément à l'intérieur des aliments (temps de repos).
- Toutes les durées indiquées dans ce recueil de recettes sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température de départ, du poids, de la teneur en eau et en graisse et du degré de cuisson désiré.

### DECONGELATION

Le micro-ondes est idéal pour décongeler les aliments.

Les temps de décongélation sont inférieurs à la décongélation traditionnelle. Dans la suite, vous trouverez quelques conseils. Sortez le produit surgelé de son emballage et posez-le sur un plat.

### EMBALLAGES ET RECIPIENTS

Pour la décongélation et le réchauffage des aliments, on peut utiliser des emballages convenant aux micro-ondes et des récipients qui sont à la fois appropriés à la congélation (jusqu'à approx. -40° C) et résistants à la chaleur (jusqu'à approx. 220° C). Ceci permet d'utiliser la même vaisselle pour décongeler, réchauffer et même cuire les aliments sans les transvaser.

### COUVRIR

Avant la décongélation, couvrir les parties fines avec des bandes de feuille d'aluminium. Pendant la décongélation, couvrir également les parties déjà légèrement décongelées ou chaudes avec des bandes de feuille d'aluminium. Ceci empêche les parties les plus fines de trop chauffer alors que les parties plus épaisses sont encore congelées. Il vaut mieux régler la puissance du micro-ondes sur une valeur trop faible que sur une valeur trop forte pour obtenir une décongélation uniforme. Si le four est réglé sur une puissance trop élevée, la surface des aliments commencera à cuire alors que l'intérieur est encore gelé.



## CONSEILS ET TECHNIQUES

### RETOURNER/REMUER

Il faut retourner ou remuer une fois presque tous les aliments. Séparer et disposer correctement le plus tôt possible les pièces qui collent les unes aux autres.

### LES PETITES QUANTITES

sont décongelées plus uniformément et plus rapidement que les grandes quantités. C'est pourquoi il est préférable de congeler de petites quantités. De cette manière, vous avez la possibilité de composer rapidement des menus complets.

### LES ALIMENTS DELICATS

Comme la tarte, la crème, le fromage et le pain ne doivent pas être décongelés complètement mais seulement légèrement. La décongélation complète doit avoir lieu à la température ambiante. On évite ainsi que les zones extérieures ne commencent à cuire alors que les zones intérieures sont encore gelées.

### LE TEMPS DE REPOS

après la décongélation est très important car la décongélation se poursuit pendant ce temps. Le tableau de décongélation indique les temps de repos de différents aliments. Les aliments épais et compacts nécessitent un temps de repos plus long que les aliments plats ou poreux. Si l'aliment n'est pas suffisamment décongelé, vous pouvez poursuivre la décongélation ou augmenter en conséquence le temps de repos. Dans la mesure du possible, cuisinez les aliments immédiatement après la décongélation et ne pas les recongeler.

### CUISSON DE LEGUMES FRAIS

- Dans la mesure du possible, achetez des légumes de la même taille. Ceci est important surtout si vous voulez cuire les légumes entiers (p.ex. pommes de terre en robe des champs).
- Lavez les légumes et nettoyez-les avant de peser la quantité nécessaire à la recette et de les couper en petits morceaux.
- Assaisonnez comme vous le faites d'habitude mais ne salez en règle générale qu'après la cuisson.
- Ajoutez approx. 5 cuillerées à soupe d'eau pour 500 g de légumes, un peu plus pour les légumes riches en fibres. Les quantités nécessaires figurent dans le tableau à la page 35.
- On cuira en général les légumes dans une terrine à couvercle. On peut cuire les légumes à forte teneur en eau, comme les oignons ou les pommes de terre en robe des champs, sans addition d'eau en les enveloppant dans une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur.
- Remuez ou retournez les légumes à la moitié du temps de cuisson.

- Après la cuisson, laissez reposer les légumes approx. 2 minutes pour que la température se répartisse uniformément (temps de repos).
- Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives qui sont fonction de la température de départ et de la nature des légumes. Plus les légumes sont frais, plus les temps de cuisson sont courts.

### CUISSON DE VIANDES, DE POISSONS ET DE VOLAILLES

- En achetant la viande, choisissez dans la mesure du possible des morceaux de taille égale. Vous obtiendrez ainsi les meilleurs résultats à la cuisson.
- Lavez soigneusement la viande, le poisson et la volaille sous l'eau froide puis les sécher avec du papier absorbant avant de les préparer de la façon habituelle.
- La viande de boeuf doit avoir reposé assez longtemps et ne pas être tendineuse.
- Même si les morceaux de viande sont de taille identique, ils peuvent cuire différemment. Cela est dû entre autres à la nature de la viande, aux différences de teneur en graisse et en liquide ainsi qu'à la température de la viande avant la cuisson.
- Lorsque la cuisson dépasse 15 minutes, les mets prennent naturellement une couleur brune qui peut être accentuée par l'utilisation de produits de brunissage. Pour que la surface soit croustillante, il est conseillé d'utiliser un plat brunisseur ou de saisir l'aliment à la poêle et de terminer la cuisson au micro-ondes. Vous disposerez alors d'un fond pour préparer une sauce.
- Retournez les grosses pièces de viande, de poisson et de volaille à la moitié du temps de cuisson afin qu'elles cuisent de façon uniforme de tous les côtés.
- Après la cuisson, couvrez le rôti d'une feuille d'aluminium et laissez-le reposer approx. 10 minutes (temps de repos). Pendant ce temps, la cuisson se poursuit et le liquide se répartit uniformément dans la viande. On perdra ainsi moins de jus de viande en découpant le rôti.

### DECONGELATION ET CUISSON DES ALIMENTS

Le micro-ondes permet de décongeler et de cuire en une seule opération les plats surgelés. Le tableau à la page 34 comporte quelques exemples. Tenez également compte des remarques sur le "Réchauffage" et la "Décongélation" des aliments. Pour les plats cuisinés surgelés du commerce, respectez les indications de l'emballage qui comporte en général des temps de cuisson exacts et des conseils pour la cuisson au micro-ondes.

## TABLEAUX



## ABREVIATIONS UTILISEES

CC = cuillerée à café	kg = kilogramme	CS = cuillerée à soupe
g = gramme	l = litre	ml = millilitre
Min = Minute	cm = centimètre	MG = matière grasse

## TABLEAU : RECHAUFFAGE DE BOISSONS ET DE METS

Boissons/mets	Quant -g/ml-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation
Café Tasse	150	800 W	app. 1	ne pas couvrir
Lait, 1 Tasse	150	800 W	app. 1	ne pas couvrir
Eau, 1 Tasse	150	800 W	1 1/2-2	ne pas couvrir, porter à ébullition
6 Tasses	900	800 W	10-12	ne pas couvrir, porter à ébullition
1 Terrine	1000	800 W	10-12	ne pas couvrir, porter à ébullition
Plat garni (Légumes, Viande et Garnitures)	400	800 W	app. 4	arroser la sauce d'eau, couvrir, a remuer une fois
Potée	200	800 W	2-3	couvrir, remuer après le réchauffage
Consommé	200	800 W	app. 2	couvrir, remuer après le réchauffage
Velouté	200	800 W	app. 2	couvrir, remuer après le réchauffage
Légumes	200	800 W	2-3	ajouter éventuellement de l'eau, couvrir
	500	800 W	4-5	remuer à la moitié du temps de réchauffage
Garnitures	200	800 W	3-4	arroser un peu d'eau, couvrir,
	500	800 W	4-5	remuer une fois
Viande 1 Tranche*	200	800 W	3-4	couvrir, arroser d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson*	200	800 W	2-3	couvrir
2 Saucisses	180	560 W	app. 2	percer la peau en plusieurs endroits
Gâteau, 1 portion	100	400 W	1/2	poser sur une grille à gâteaux
Aliments pour bébés. 1 pot	190	400 W	app. 1	enlever le couvercle, bien remuer après le réchauffage et vérifier la température
Faire fondre de la margarine ou du beurre*	50	800 W	app. 1/2	couvrir
Faire fondre du chocolat	100	400 W	2-3	remuer une fois
Dissoudre 6 feuilles de gélatine	10	400 W	1/2	faire tremper dans de l'eau, en extraire l'eau et mettre dans une tasse, remuer une fois
Gelée à tarte pour 1/4 de litre de liquide	10	400 W	5-6	mélanger avec du sucre et 250 ml de liquide, couvrir, bien remuer pendant et après le réchauffage

\* température du réfrigérateur

## TABLEAU: CUISSON DE VIANDES, DE POISSONS ET DE VOLAILLES

Aliments	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Temps de repos -Min-
Rôtis (p.ex. porc, veau, agneau)	500 1000	800 W 400 W 800 W 400 W	8-10* 10-12 20-23* 11-13	assaisonner, poser sur un plat à gratin, retourner après *	10 10
Rosbif a la point	1000	800 W 400 W	9-11* 5-7	assaisonner, poser sur un plat à gratin, retourner après *	10
Rôti viande hachée	1000	800 W	16-18	preparer la viande hachée à partir de hachis mélangés (moitié porc/moitié boeuf), la mettre dans un moule à gratin	10
Filet de poisson	200	800 W	3-4	assaisonner, poser sur un plat, couvrir	3
Poulet	1200	800 W	22-25*	assaisonner, poser sur un plat à gratin, retourner à la moitié du temps de cuisson *	3
Cuisses de poulet	200	800 W	3-4	assaisonner, poser sur un plat, couvrir	3

\* Lors du retournement, retirez le jus du plat.



## TABLEAUX

### TABLEAU: DECONGELATION D'ALIMENTS

Aliments	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps de cuisson	Conseils de préparation -Min-	Temps de repos -Min-
Viande à rôtir (p.ex. porc, boeuf, agneau, veau)	1500	80 W	58-64	poser sur un plat renversé, retourner à la moitié du temps de décongélation	30-90
	1000	80 W	42-48		30-90
	500	80 W	18-20		30-90
Steaks, escalopes, côtelettes, foie	200	80 W	7-8	retourner à la moitié du temps de décongélation	30
Goulasch	500	240 W	8-12	séparer et remuer à la moitié du temps de décongélation	10-15
Saucisses: 8 4	600	240 W	6-9	poser l'une à côté de l'autre, retourner à la moitié du temps de décongélation	5-10
	300	240 W	4-5		5-10
Canard/dinde	1500	80 W	48-52	poser sur un plat renversé retourner à la moitié du temps de décongélation	30-90
Poulet	1200	80 W	39-43	poser sur un plat renversé, retourner à la moitié du temps de décongélation	30-90
	1000	80 W	33-37		poser sur un plat renversé, retourner à la moitié du temps de décongélation
Cuisse de poulet	200	240 W	4-5	retourner à la moitié du temps de décongélation	10-15
Poissons en tranches	800	240 W	9-12	retourner à la moitié du temps de décongélation	10-15
Filets de poisson	400	240 W	7-10	retourner à la moitié du temps de décongélation	5-10
Crabes	300	240 W	6-8	retourner à la moitié du temps de décongélation	30
2 petits pains	80	240 W	app. 1	décongeler légèrement	-
Tranches de pain	250	240 W	2-4	poser les tranches l'une à côté de l'autre, décongeler légèrement	5
Pain blanc, 1 miche	750	240 W	7-10	retourner à la moitié du temps de décongélation (le coeur reste gelé)	30
Gâteau, 1 portion	100-150	80 W	2-5	poser sur une grille	5
Tarte à la crème, 1 portion		80 W	3-4	poser sur une grille	10
Tarte entière, 25 cm diam		80 W	20-24	poser sur une grille	30-60
Beurre	250	240 W	2-4	décongeler légèrement	15
Fruits comme fraises, framboises, cerises, prunes	250	240 W	4-5	repartir uniformément, retourner à la moitié du temps de décongélation	5

### TABLEAU: DECONGELATION ET CUISSON D'ALIMENTS

Aliments	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps cuisson -Min-	Addition d'eau -EL/ml-	Conseils de préparation	Temps de repos -Min-
Filet de poisson	300	800 W	10-11	-	couvrir	1-2
1 truite	250	800 W	7-9	-	couvrir	-
Plat garni	400	800 W	8-9	-	couvrir, remuer à la moitié du temps	-
Epinard en branches	300	800 W	7-9	-	couvrir, remuer une ou deux fois	2
Brocoli	300	800 W	7-9	3-5EL	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Pois	300	800 W	7-9	3-5EL	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Chou-rave	300	800 W	7-9	3-5EL	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Macédoine de légumes	500	800 W	12-14	3-5EL	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Choux de Bruxelles	300	800 W	7-9	3-5EL	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Chou rouge	450	800 W	11-13	3-5EL	couvrir, remuer à la moitié du temps	2

## TABLEAUX



TABLEAU : CUISSON DES LEGUMES FRAIS

Légumes	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps cuisson -Min-	Conseils de préparation	Addition d'eau -EL/ml-
Epinards en branches	300	800 W	5-7	laver, bien égoutter, couvrir, remuer une ou deux fois	-
Chou-fleur	800	800 W	15-17	entier, couvrir, mettre en morceaux	5-6 CS
	500	800 W	10-12	remuer une fois	4-5 CS
Brocoli	500	800 W	10-12	couper en lamelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Champignons	500	800 W	8-10	couvrir, remuer une fois	-
Chou chinois	300	800 W	9-11	couper en quatre, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Pois	500	800 W	9-11	entiers, envelopper dans un film de plastique pour micro-ondes	4-5 CS
Fenouil	500	800 W	9-11	couper en morceaux, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Oignons	250	800 W	5-7	couper en dés, couvrir, remuer une fois	-
Kohlrabi	500	800 W	10-12	couper en dés, couvrir, remuer une fois	50ml
Carottes	500	800 W	10-12	couvrir, remuer une fois	4-5 CS
	300	800 W	7-9		2-3 CS
Poivron	500	800 W	9-11	couper en rondelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Pommes de terre	500	800 W	9-11	couper en lamelles, couvrir, remuer une fois, en robe de champs	4-5 CS
Poireau	500	800 W	9-11	couper en rondelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Chou rouge	500	800 W	10-12	têtes entières, couvrir, remuer une ou deux fois	50 ml
chou de Bruxelles	500	800 W	9-11	couvrir, remuer une fois	50ml
Pommes de terre	500	800 W	9-11	couper en morceaux de taille égale, saler légèrement, couvrir, remuer une fois	150 ml
Céleri	500	800 W	9-11	couper en petits dés, couvrir, remuer une fois	50 ml
Chou blanc	500	800 W	10-12	couper en lamelles, couvrir, remuer une fois	50 ml
Courgette	500	800 W	9-11	couper en rondelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS

FRANÇAIS

## RECETTES



### ADAPTATION DE RECETTES CONVENTIONNELLES A LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

Si vous voulez préparer vos recettes favorites avec le micro-ondes, vous devez respecter les conseils suivants: réduisez les temps de cuisson d'un tiers à la moitié. Suivez les indications des recettes de ce recueil ;

les aliments à forte teneur en liquide comme la viande, le poisson, les volailles, les légumes, les fruits, les potées et les soupes peuvent être cuits facilement au micro-ondes. Il faut humecter la surface des aliments à faible teneur en humidité comme par exemple les plats cuisinés ;

pour les aliments crus qui doivent être cuits à l'étuvée, réduisez l'addition de liquide aux deux tiers de la quantité indiquée dans la recette originale. Le cas échéant, rajoutez du liquide pendant la cuisson ;

On peut considérablement réduire l'addition de graisse. Une faible quantité de beurre, de margarine ou d'huile suffit à donner du goût aux mets. Le micro-ondes est donc idéal pour cuire des plats à faible teneur en matières grasses, par exemple dans le cadre d'un régime.

### LA PREPARATION DES RECETTES

- Toutes les recettes de ce recueil sont, à défaut d'indication contraire, prévues pour quatre personnes.
- Vous trouverez au début de chaque recette des recommandations sur la vaisselle à utiliser et sur le temps de cuisson total.
- A défaut d'indication contraire, les quantités indiquées sont celles des aliments nettoyés et prêts à cuisiner.
- Les œufs utilisés pour les recettes ont un poids de 55 g (calibre M).



## RECETTES

Allemagne

### TOAST AU CAMEMBERT

Temps de cuisson total : app. 1 - 2 minutes

Vaisselle : assiette plate

Ingédients

- 4 tranches de pain de mie (80 g)
- 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
- 150 g de camembert
- 4 CC de confiture d'airelles rouges (40 g)
- Poivre de Cayenne

1. Faire griller les tranches de pain et les beurrer.
2. Couper le camembert en tranches et poser les tranches sur le pain grillé.  
Disposer la confiture d'airelles rouges au centre du fromage et saupoudrer les toasts de poivre de Cayenne.
3. Poser les toasts sur une assiette plate et les mettre au four.

**1 - 2 Min.** 800 W

Conseil:

Vous pouvez varier à volonté la composition des toasts, en utilisant par exemple des champignons de Paris frais et du fromage râpé ou du jambon cuit, des asperges et de l'emmental.

Pays-Bas

### SOUPE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

Champignonsoep

Temps de cuisson total : env. 13 - 17 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litres)

Ingédients

- 200 g de champignons de Paris coupés en tranches
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 300 ml de bouillon de viande
- 300 ml de crème
- 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> CS de farine (25 g)
- 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> CS de beurre ou de margarine (25 g)
- sel & poivre
- 1 jaune d'œuf
- 150 g de crème fraîche

1. Mettre les légumes et le bouillon de viande dans la terrine, couvrir et cuire.

**8 - 9 Min.** 800 W

2. Réduire tous les ingrédients en purée au mixer.  
Ajouter la crème.

3. Pétrir la farine et le beurre et bien mélanger à la soupe la pâte ainsi obtenue. Saler, poiver, couvrir et cuire. Remuer à la fin du temps de cuisson.

**5 - 6 Min.** 800 W

4. Mélanger le jaune d'œuf et la crème fraîche, puis les mélanger peu à peu à la soupe. Réchauffer sans faire bouillir.

**1 - 2 Min.** 800 W

Après la cuisson, laisser reposer la soupe environ 5 minutes.



## RECETTES



Suisse

**EMINCE DE VEAU A LA ZURICHOISE**

Züricher Geschnetzeltes

Temps de cuisson total : app. 12 - 16 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

- 600 g de filet de veau
- 1 CS de beurre ou de margarine
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 100 ml de vin blanc
- Liant à sauce, foncé, pour app. 1/2 l de sauce
- 300 ml de crème
- sel & poivre
- 1 CS de persil haché

France

**FILETS DE SOLE**

2 Portions

Temps de cuisson total: 11 - 14 minutes

Vaisselle: 1 plat à gratin avec couvercle (app. 26cm)

Ingrédients

- 400 g de filets de sole
- 1 citron non traité
- 2 tomates (150 g)
- 1 CC de beurre/margarine pour graisser le plat
- 1 CS d'huile végétale
- 1 CS de persil haché
- sel & poivre
- 4 CS de vin blanc (30 ml)
- 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)

Grèce

**AGNEAU BRAISE AUX HARICOTS VERTS**

Kréas mé fasólia

Temps de cuisson total : app. 20 - 24 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litre)

Ingrédients

- 1-2 tomates (100 g)
- 400 g de viande d'agneau désossé
- 1 CC de beurre/margarine pour graisser la terrine
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 1 gousse d'ail broyée
- sel & poivre
- sucre
- 250 g de haricots verts en conserve

1. Couper le fillet en bandes de l'épaisseur d'un doigt.
2. Enduire uniformément la terrine de beurre. Mettre l'oignon et la viande dans la terrine, couvrir et cuire. Remuer une fois pendant la cuisson.  
**7 - 9 Min.** 800 W
3. Ajouter le vin blanc, le liant à sauce et la crème, remuer, couvrir et continuer la cuisson. Remuer une fois pendant la cuisson.  
**5 - 6 Min.** 800 W
4. Goûter l'émincé, remuer encore une fois et laisser reposer approximativement 5 minutes. Le garnir de persil.

1. Laver et sécher les filets de sole. Enlever les arêtes.
2. Couper le citron et les tomates en tranches fines.
3. Beurrer le plat, y disposer les filets et les arroser d'huile végétale.
4. Saupoudrer le poisson de persil, y disposer les tranches de tomates, saler et poivrer. Recouvrir les tomates avec les tranches de citron et arroser de vin blanc.
5. Parsemer les rondelles de citron de petites noisettes de beurre, couvrir et cuire.  
**10 - 12 Min.** 800 W

1. Peler les tomates, enlever la partie dure et les réduire en purée au mixer.
  2. Couper la viande d'agneau en gros dés. Beurrer la terrine, y mettre la viande, l'oignon et la gousse d'ail, épicer, couvrir et cuire.  
**9 - 11 Min.** 800 W
  3. Ajouter les haricots et la purée de tomates à la viande, couvrir et continuer la cuisson.  
**11 - 13 Min.** 560 W
- Après la cuisson, laisser l'agneau braisé reposer approximativement 5 minutes.

Conseil:

Si vous utilisez des haricots frais, il faut les précuire.

FRANÇAIS



## RECETTES

Italie

### LASAGNE AU FORNO

Temps de cuisson total : app. 22 - 27 minutes

Vaisselle : 1 terrine à couvercle (2 litres)

1 plat à gratin carré avec couvercle (app. 20 x 20 x 6 cm)

Ingédients

- 300 g de tomates en conserve
- 50 g de jambon cru coupé en petits dés
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 1 gousse d'ail broyée
- 250 g de viande de bœuf hachée
- 2 CS de concentré de tomates (30 g)  
sel, poivre, origan, thym, basilic
- 150 ml de crème fraîche
- 100 ml de lait
- 50 g de parmesan râpé
- 1 CC d'herbes variées hachées
- 1 CC d'huile d'olive  
sel & poivre  
noix de muscade
- 1 CC d'huile végétale pour graisser le plat
- 125 g de lasagnes vertes
- 1 CC de parmesan râpé
- 1 CC de beurre ou de margarine

1. Couper les tomates en tranches, les mélanger avec le jambon, l'oignon, l'ail, la viande de bœuf hachée et le concentré de tomates, assaisonner, couvrir et cuire à l'étuvée. Remuer pendant la cuisson.

**7 - 9 Min.** 800 W

2. Mélanger la crème fraîche, le lait, le parmesan, les herbes et l'huile et assaisonner.
3. Graisser le plat à gratin et disposer au fond un tiers des lasagnes avec la moitié du hachis et y verser un peu de sauce. Couvrir avec le second tiers des pâtes puis le hachis, un peu de sauce puis le reste des pâtes. Pour terminer, napper abondamment les pâtes de sauce et saupoudrer de parmesan. Répartir le beurre en petites noisettes, couvrir et cuire.

**15 - 16 Min.** 560 W

Après la cuisson, laisser les lasagnes reposer de 5 à 10 minutes.

France

### RATATOUILLE SPECIALE

Temps de cuisson total : app. 19 - 21 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litre)

Ingédients

- 5 CS d'huile d'olive (50 ml)
- 1 gousse d'ail broyée
- 1 oignon (50 g) coupé en rondelles
- 1 petite aubergine (250 g), coupée en gros dés
- 1 courgette (200 g), coupée en gros dés
- 1 poivron (200 g), coupés en gros dés
- 1 tubercule de fenouil (75 g), coupés en gros dés
- poivre
- 1 bouquet garni
- 1 boîte de cœurs d'artichaut (200 g)  
sel  
poivre

1. Mettre l'huile d'olive et la gousse d'ail dans la terrine. Ajouter les légumes à l'exception des cœurs d'artichaut, poivre. Ajouter le bouquet garni, couvrir et cuire en remuant de temps en temps.

**18 - 20 Min.** 800 W

Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les cœurs d'artichaut et réchauffer.

2. Saler et poivrer. Retirer le bouquet garni avant de servir. Après la cuisson laisser la ratatouille reposer approximativement 2 minutes.

Conseils:

Servir la ratatouille chaude avec des plats de viande. Froide, c'est un excellent hors-d'œuvre.

Un bouquet garni est composé de:

- une racine de persil
- légumes à potage
- une branche de livèche

une branche de thym et quelques feuilles de laurier

## RECETTES



Espagne

**POMMES DE TERRE FARCIES**

Patatas rellenas

Temps de cuisson total : app. 12 - 16 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litre)  
assiette en porcelaine

Ingrédients

4	pommes de terre de taille moyenne (400 g)
100 ml	d'eau
60 g	de jambon
1/2	oignon (25 g) haché menu
75-100 ml	de lait
2 CS	de parmesan râpé (20 g)
	sel
	poivre
2 CS	d'emmental râpé (20 g)

1. Mettre les pommes de terre dans la terrine, ajouter l'eau, couvrir et cuire en remuant à la moitié du temps du cuisson.  
**8 - 9 Min.** 800 W  
Laisser les pommes de terre refroidir.
2. Couper les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur et les évider avec précaution. Couper le jambon en dés très fins. Mélanger la chair des pommes de terre, le jambon, l'oignon, le lait et le parmesan jusqu'à obtention d'une farce homogène. Saler et poivrer.
3. Remplir les moitiés de pomme de terre avec la farce, les saupoudrer d'emmental, les disposer sur l'assiette et cuire.  
**4 - 6 Min.** 800 W  
Après la cuisson, laisser les pommes de terre reposer approximativement 2 minutes.

FRANÇAIS

Danemark

**GELEE DE FRUITS ROUGES A LA SAUCE A LA VANILLE**

Rodgrød med vanilje sovs

Temps de cuisson total : app. 10 - 13 minutes

Vaisselle : 2 terrines à couvercle (2 litres)

Ingrédients

150 g	de groseilles
150 g	de fraises
150 g	de framboises
250 ml	de vin blanc
100 g	de sucre
50 ml	de jus de citron
8	feuilles de gélatine
300 ml	de lait
	pulpe d'une 1/2 gousse de vanille
30 g	de sucre
15 g	de fécule

1. Laver les fruits, les équeuter et les sécher. En garder quelques-uns pour la décoration. Réduire le reste des fruits en purée avec le vin blanc, les verser dans la terrine, couvrir et réchauffer.  
**7 - 9 Min.** 800 W  
Incorporer le sucre et le jus de citron.
2. Faire tremper la gélatine approximativement 10 minutes dans l'eau puis l'en retirer et extraire l'eau. Mélanger la gélatine à la purée de fruits chaude jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Mettre la gelée au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
3. Verser le lait dans une terrine. Ouvrir la gousse de vanille et en gratter la pulpe. Mélanger la pulpe de la vanille, le sucre et la fécule au lait, couvrir et cuire. Remuer de temps en temps et après la cuisson.  
**3 - 4 Min.** 800 W
4. Démouler la gelée sur un plat et la garnir avec les fruits entiers. la servir avec la sauce à la vanille.

Conseil:

Vous pouvez également utiliser des fruits décongelés.

- SEULEMENT VALIDE POUR L'ALLEMAGNE ET L'AUTRICHE • SLECHTS GELDIG VOOR DUITSLAND EN OOSTENRIJK •  
• SOLTANTO VALIDO PER LA GERMANIA E L'AUSTRIA • SOLAMENTE VÁLIDO PARA ALEMANIA Y AUSTRIA •

Vorgehensweise bei Vorliegen eines Produktmangels:

- Würde Ihr Gerät durch einen Fachbetrieb mit einem von Sharp genehmigten Einbaurahmen oder rahmenlos ein-/untergebaut, können Sie die unter Ziffer 1. aufgeführten Garantieansprüche im Rahmen des Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service geltend machen und sich direkt an den KUNDEN-SERVICE wenden oder Sachmängel gegenüber Ihrem Verkäufer geltend machen.
- Für alle übrigen Geräte können Sie die unter Ziffer 2. aufgeführten Garantieansprüche ohne Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service oder Sachmängel gegenüber Ihrem Verkäufer geltend machen.

## DER SHARP KUNDEN-SERVICE



### Sie erreichen die Service-Hotline:

montags bis freitags zwischen 9 und 17 Uhr  
in Deutschland: 0180 - 523 46 74 (€ 0,12/Min.)  
in Österreich: 0820 - 240 496 (€ 0,145/Min.)

## 1. Garantie mit Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service

Gilt für Deutschland und Österreich

### Haushalts- Mikrowellengeräte im Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service

#### Sehr geehrter Sharp Kunde,

alle ein-/ untergebauten Haushalts-Mikrowellengeräte, die durch einen Fachbetrieb fachgerecht mit einem von SHARP genehmigten Einbaurahmen oder rahmenlos ein-/ bzw. untergebaut worden sind, werden im Quick 48 Vor-Ort-Service abgewickelt. Die in dieser Garantie beschriebenen Ansprüche stehen Ihnen zusätzlich neben den gesetzlichen Sachmängelansprüchen gegen Ihren Verkäufer zu.

**Umfang der Garantie:** Sollte Ihr Mikrowellengerät trotz sorgfältiger Herstellung und Endkontrolle einen Mangel aufweisen, können Sie innerhalb der Garantiezeit, Garantieleistungen gegen Sharp Electronics (Europe) GmbH in Anspruch nehmen. Diese stehen Ihnen zu, wenn ein herstellungsbedingter Material- und/oder Verarbeitungsmangel (nachfolgend „Mangel“) bei dem Mikrowellengerät oder Teilen davon - mit Ausnahme der Garraum-Glühlampe - innerhalb von 24 Monaten auftritt. Die Garantie umfasst nicht Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Bedienungsfehler oder durch Fremdeinwirkung entstanden sind. Transportschäden bei Neugeräten müssen Sie bei Ihrem Verkäufer geltend machen. Die Garantiefrist von 24 Monaten beginnt mit dem Tag, an dem Sie das fabrikneue Gerät von einem Händler gekauft haben. Die Erbringung von Garantieleistungen verlängert nicht die Garantiezeit.

**Die Garantie gilt für alle Geräte, die in Deutschland ab dem 01.12.2001 und in Österreich ab dem 01.04.2004 gekauft worden sind.**

**Garantieleistungen:** Sharp Electronics (Europe) GmbH erfüllt seine Garantieverpflichtungen für Mängel durch kostenlose Reparatur und einen **Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service**. Etwa anfallende Transportkosten innerhalb Deutschlands und Österreich übernehmen wir.

Im Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service werden alle Reklamationen, die an Werktagen außer samstags bis 17:00 Uhr beim Quick 48 Deutschland, Tel.: 0180 / 5 23 46 74 \*(€ 0,12/Min) und in Österreich Tel.: 0820 / 240 496 \*\* (€ 0,145/Min) eingehen, ab dem darauffolgenden Werktag gerechnet, im Regelfall innerhalb 48 Stunden bei Ihnen im Vor-Ort-Service repariert.

**Geltendmachung der Garantie:** Der Mangel des Gerätes muss innerhalb der Garantiefrist unter Angabe des Kaufdatums, der Modellbezeichnung und der Seriennummer des Gerätes unter den oben aufgeführten Telefonnummern Deutschland Tel.: 0180 / 5 23 46 74 (€ 0,12/Min) und Österreich Tel.: 0820 / 240 496 (€ 0,145/Min) geltend gemacht werden. Bei der Vor-Ort-Reparatur ist dann der Kaufbeleg, aus dem sich das Kaufdatum, die Modellbezeichnung und die Seriennummer des Gerätes ergibt, vorzulegen.

#### Achtung:

Wird dieser Service für von Ihnen selbst ein-/untergebaute Geräte in Anspruch genommen, sind für Aus-/und Einbau, Fahrzeit und Km die entstehenden Kosten von Ihnen zu tragen!  
Bitte erkundigen Sie sich vor Anforderung des Kundendienstes bei diesem über die anfallenden Kosten. Den für Sie nächstgelegenen Kundendienst nennt Ihnen gern unsere o.g. Hotline.

#### Als Nachweis für Sachmängel-/ Garantiearbeiten dient Ihr Kaufbeleg / Rechnung.

Selbstverständlich können Sie unseren QUICK 48 Vor-Ort-Service Mikrowellengeräte auch nach Ablauf der Verjährungsfristen für Sachmängel-/Garantiefristen in Anspruch nehmen, dann jedoch gegen Aufwandsberechnung des jeweiligen Kundendienstes.

**Garantiegeber: SHARP Electronics (Europe) GmbH, Sonninstraße 3, 20097 Hamburg  
www.sharp.de**

- SEULEMENT VALIDE POUR L'ALLEMAGNE ET L'AUTRICHE • SLECHTS GELDIG VOOR DUITSLAND EN OOSTENRIJK •  
• SOLTANTO VALIDO PER LA GERMANIA E L'AUSTRIA • SOLAMENTE VÁLIDO PARA ALEMANIA Y AUSTRIA •

Vorgehensweise bei Vorliegen eines Produktmangels:

- Wurde Ihr Gerät durch einen Fachbetrieb mit einem von Sharp genehmigten Einbaurahmen oder rahmenlos ein-/untergebaut, können Sie die unter Ziffer 1. aufgeführten Garantieansprüche im Rahmen des Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service geltend machen und sich direkt an den KUNDEN-SERVICE wenden oder Sachmängel gegenüber Ihrem Verkäufer geltend machen.
- Für alle übrigen Geräte können Sie die unter Ziffer 2. aufgeführten Garantieansprüche ohne Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service oder Sachmängel gegenüber Ihrem Verkäufer geltend machen.

## 2. Garantie ohne Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service

Gilt für Deutschland und Österreich

### Haushalts - Mikrowellengeräte

**Wichtiger Endkunden – Hinweis:** Serviceabwicklung nur über den Verkäufer. Die in dieser Garantie beschriebenen Ansprüche stehen Ihnen zusätzlich neben den gesetzlichen Sachmängelansprüchen gegen Ihren Verkäufer zu.

#### Sehr geehrter Sharp Kunde,

SHARP- Geräte sind Markenartikel, die mit Präzision und Sorgfalt nach modernen Fertigungsmethoden hergestellt werden. Bei sachgemäßer Handhabung und unter Beachtung der Bedienungsanleitung wird Ihnen Ihr Gerät lange Zeit gute Dienste leisten.

Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschließen. Sollte Ihr Gerät innerhalb der gesetzlichen oder mit Ihrem Verkäufer vereinbarten Verjährungsfristen für Sachmängel-/ Garantiefristen einen Mangel aufweisen und das Gerät wurde **nicht von Ihrem Handelspartner ein-/untergebaut**, so wenden Sie sich bitte an den Verkäufer, bei dem Sie das Gerät erworben haben und geben Sie das defekte Gerät dort ab, denn dieser ist Ihr Ansprechpartner für Sachmängel.

**Umfang der Garantie:** Wenn ein herstellungsbedingter Material- und/oder Verarbeitungsmangel (nachfolgend „Mangel“) bei dem Gerät oder Teilen davon - mit Ausnahme der in der Bedienungsanleitung angegebenen Teilen mit begrenzter Lebensdauer – innerhalb von 24 Monaten auftritt, können Sie unsere Garantieleistung in Anspruch nehmen.

Die Garantie umfasst nicht Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Bedienungsfehler oder durch Fremdeinwirkung entstanden sind.

Die Garantiefrist von 24 Monaten beginnt mit dem Tag, an dem Sie das fabrikneue Gerät von einem Händler gekauft haben. Die Erbringung von Garantieleistungen verlängert nicht die Garantiezeit.

**Die Garantie gilt für alle Geräte, die ab dem 01.12.2001 in Deutschland und in Österreich ab dem 01.04.2004 gekauft worden sind.**

**Garantieleistung:** Sharp Electronics (Europe) GmbH erfüllt seine Garantiepflichtung für Mängel nach seiner Wahl durch kostenlose Reparatur oder durch Austausch des mangelhaften Gerätes gegen ein mangelfreies. Etwa anfallende Transportkosten innerhalb Deutschlands und Österreich werden von uns übernommen.

**Geltendmachung der Garantie:** Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, benötigen Sie den Kaufbeleg (Rechnung, Quittung) aus dem sich das Kaufdatum, die Modellbezeichnung und Seriennummer des Gerätes ergibt. Der Mangel des Gerätes muss innerhalb der Garantiefrist von Ihnen gegenüber einem Sharp Service-Partner oder einem autorisierten Händler von Sharp Electronics (Europe) GmbH geltend gemacht werden. Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an **unsere Service-Hotline 01805-29 95 29 \*** (€ 0,12 /Min)

Selbstverständlich können Sie die Hilfe unserer Service-Hotline 01805-29 95 29 \* (€ 0,12 /Min) für Sharp-Mikrowellengeräte auch nach Ablauf der Verjährungsfristen für Sachmängel-/Garantiefristen in Anspruch nehmen, dann jedoch gegen Aufwandsberechnung des jeweiligen Kundendienstes.

**Garantiegeber: SHARP Electronics (Europe) GmbH, Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg**

**www.sharp.de**

• ADDRESSES D'ENTRETIEN • ONDERHOUDSADRESSEN • DIRECCIONES DE SERVICIO • INDIRIZZI DI SERVIZIO •

**BELGIUM** - <http://www.sharp.be>

**En cas d'une réclamation concernant une four a micro-onde SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spécialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.**

**Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of een van de onderstaande Sharp service centra.**

**SHARP ELECTRONICS**, Phone: 0900-10158

**AVTC**, Kleine Winkellaan 54, 1853 Strombeek-Bever, 02/2674019 / **ETS HENROTTE**, Rue Du Campinaire 154, 6240 Farciennes, 071/396290 / **Nouvelle Central Radio (N.C.R.)**, Rue des Joncs 15 L-1818 HOWALD, 00352404078 / **Service Center Deinze**, Kapellestraat, 95, 9800 DEINZE, 09-386.76.67

**NEDERLAND** - <http://www.sharp.nl>

**Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of naar onderstaand Sharp Service Centrum.**

**SHARP ELECTRONICS BENELUX BV**, - Helpdesk -, Postbus 900, 3990 DW Houten, 0900-7427723

**FRANCE** - <http://www.sharp.fr>

**En cas de réclamation pour les fours micro-ondes SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spécialiste ou à l'une des stations techniques agréées SHARP suivantes:**

**A.A.V.I.**, 1 rue du Mont de Terre, 59818 Lesquin Cedex, 03.20.62.18.98 / **A.A.V.I. (Point d'Accueil)**, 9-11 rue Léon Trulin, 59000 Lille, 03.20.14.96.20 / **ATELIER ROUSSEL**, 12 Bld Flandre Dunkerque, 56100 Lorient, 02.97.83.07.41 / **BASTIA TELE VIDEO**, Immeuble Le Béarn - Av. de la libération, 20600 Bastia, 04.95.30.81.29 / **C.M.T.S.**, 38 rue des Ormeaux, 75020 Paris, 01.43.70.20.00 / **ELECTRONIC SERVICE PLUS**, 5 bd LOUIS XI - ZI le Menneton, 37000 Tours, 02.47.77.90.90 / **ELECTRO SERVICE**, 21 rue de Mulhouse - B.P 122, 68313 Illzach, 03.89.62.50.00 / **M.R.T.**, 74 Rue Albert Einstein - 72021 Le Mans Cedex, 02.43.28.52.20 / **S.T.E.**, 3 chemin de l'Industrie, 06110 Le Cannet Rocheville, 04.93.46.05.00 / **S.T.R. AQUITAINE**, 111 rue Bouthier - B.P 27, 33015 Bordeaux, 05.57.80.78.07 / **S.T.V.S.**, 1 rue de la Presse, 42000 Saint Etienne, 0825.898.903 / **S.T.V.S.**, 10 chemin Saint Gobin, 69 190 Saint fons, 04.72.89.06.89 / **S.T.V.S. (point d'accueil)**, 143 av Maréchal de Saxe, Entrée: 54 rue Villeroy, 69003 Lyon 04.78.62.07.05 / **TECH SERVICE**, 15 rue du château de ribaute, ZA ribaute 2, 31130 Quint Fonsegrives, 05.62.57.63.90 / **TIMO VIDEO**, 131 chemin des bassins, Zone Europarc - Hameau D, 94000 Creteil, 01.43.39.08.18 / **U.N.I.D.**, 1 rue des Lourdines, 76000 Rouen, 02.35.72.28.04

**ITALIA** - <http://www.sharp.it>

**Nel caso si verificassero problemi alla vostra apparecchiatura potrete rivolgervi presso un nostro centro di assistenza autorizzato sharp**

**ABRUZZO: CTR di de Berardinis vincenzo**, Via Giuseppe Cacchi L'Aquila, 0862-315407 / **CTR di de Berardinis vincenzo**, Via P. Gobetti Avezzano L'Aquila, 0863-412131 / **Marinangeli Fabrizio**, Via Rocco Carabba L'Aquila, 0862-310279 / **Marinangeli Fabrizio**, Via F.lli Rosselli Avezzano L'Aquila, 0863-25207 / **Elettrovideo snc**, Via Tiburtina Pescara, 085-52020 / **Cat di Bellone**, Via Dell' Aereoporto Teramo, 0861-415745

**BASILICATA: SUONO E IMMAGINE di Conti Massimo**, Via E. Maiorana Matera, 0835-389310

**CALABRIA: Battaglia Saverio**, Via C. Colombo Catanzaro Lido, 0961-33824 / **S.A.T.E. di Dodaro**, Via degli Stadi Cosenza, 0984-482337 / **SE.RI.EL.CO.**, Via delle Medaglie d'Oro Cosenza, 0984-33152 / **Eurotrading dei F.lli Aiello G. & D. snc**, Via Torino Crotona, 0962-20889 / **Assistenza Tecnica Cozzupoli & Crupi snc**, Via R. Campi primo tronco 103 Reggio Calabria, 0965-24022 / **Ater snc**, Via Naz. Pentimele 159/a-b Reggio Calabria, 096547051 / **Ciano Giuseppe**, Via Seconda Traversa Toscanini Taurianova, 0966-643483 / **Audio Video snc**, Via A. De Gasperi 4/e Vibo Valentia, 0963-45571 o 45572

**CAMPANIA: Elettronica D' Argenio**, Via Nazionale Torrette Nercogliano Avellino, 0825-681590 / **D.R.F. di Rubbo**, Via L. Piccinato Benevento, 0824-62416 / **Audio Service**, Via Cattaneo 4/6 Caserta, 0823-329099 / **Congestri' Ignazio**, Via Giordano Bruno Maddaloni Caserta, 0823-437704 / **Elettronica Service snc di Starace Aniello e C.**, Viale Europa Castellamare di Stabia Napoli, 081-8728280 / **Errediesse Service**, Via P. Mascagni Napoli, 081-5794825 / **SATEP**, Via Nazionale delle Puglie 176 Casoria Napoli, 081-7590706 / **Video Elettronica 2 di Nastì**, Via Antonino Pio Napoli, 081-7676300 / **M.C. Elettronica snc di Milito M. e Della Sala**, Via dei Mille Salerno, 089-330591 / **Netti Gianfrano**, Via Magna Grecia Capaccio Scalo Salerno, 0828-730071

**EMILIA ROMAGNA: MA.PI. snc**, Via T. Azzolini Bologna, 051-6414115 / **VIDEO 2000 SRL**, Via dell'Industria Bologna, 051-531581/624060 / **Assistenza Electron di Fogli**, Via F.lli Aventi Ferrara, 0532-903250 / **Stema snc**, Viale Bologna Forlì, 0543-704475 / **Audio Video Center**, Via Vandelli 23 Modena, 059-235219 / **REAT srl**, via Giardini Nord 8 Formigine Modena, 059-557168 / **Ecoservice Srl**, Via Buffolara 68A Parma, 0521-987402 / **Parmaservice sas**, Via Benedetta Parma, 0521-271666 / **Riparazioni Elettriche Ravenna**, Via Reale Camerlona Ravenna, 0544-521500 / **Technolab snc**, Via Romea Ravenna, 0544-64008 / **RTE RADIO TV ELETTRONICA di I. Catellani & C.**, Via Premuda Reggio Emilia, 0522-381277 / **Masini Service**, Via Mediterraneo Bellaria Rimini, 0541-347714 / **Novatecnica snc**, Via Giovenale Rimini, 0541-736361 / **Nuova Tecnocoop**, Via Armellini Bellariva di Rimini, 0541-370812

**FRIULI VENEZIA GIULIA: D.R.M. di de Monte Ignio**, P.ZA Montesanto S. Lorenzo Isontino Gorizia, 0481-808858 / **AVR di Dri sas**, Via Colonna 20/8 Pordenone, 0434-27669 / **Officina Elettrom. di Starace Elio**, Via Caprin Trieste, 040-773718

**LAZIO: A.P. Rip. Arduini Piero**, Via Licinio Refice 192 Frosinone, 0775-291267 / **Palmieri Francesco**, Via S. Polledrara Frosinone, 0775-291485 / **Elettronica 81**, Via Ezio Latina, 0773-694608 / **Italreg di Albano**, Parco Belvedere Conca 74 Gaeta, 0771-470851 / **CTS centro tecnico specializzato**, Via Rialto Roma, 06-39729748 / **Panaservice SRL**, Via Barbana 35 Roma, 06-5409766 / **Video Service sas di G. Calabrese & C. (VT)**, Str. Teverina Viterbo, 0761-251557

**LIGURIA: G.A.T.E. snc**, Passo P. Carrega Genova, 010-8361543 / **STAE SNC**, Corso A. Gastaldi Genova, 010-5299269 / **Cat snc di Ginulla O. & Rebuffo M.**, Via L. Giordano Imperia, 0183-710920 / **Michelis Sandro**, Via Giannetti Imperia, 0183-275891 / **RIEN snc**, Via Valle La Spezia, 0187-21925 / **Tognetti service**, Via Lunigiana La Spezia, 0187-507656 / **Teleservice snc**, Via Ponchelli 27R Savona, 019-810058

**LOMBARDIA: Video Service snc**, Via Locatelli Seriate Bergamo, 035-296883 / **Baccinelli Marzio & C. snc**, Via Branze Brescia, 030-2006411 / **Eurotecnica di Ronchi**, Via Milano Brescia, 030-317673 / **S.T.A.R.T. Video Hi-Fi**, Via Orti Romani Cremona, 0372-38731 / **Sae di Oneda M. snc**, Via Chinaglia Cremona, 0372-460314 / **Tecnovideo snc**, P.zza De Gasperi Mantova, 0376-321554 / **A.E. snc**, via Acerbi 28 Milano, 02-66220906 / **AT Electronics**, Piazza Cartagine 4 Milano, 02-58019146 / **Test TV snc**, Via Altamura Milano, 02-4035408 - 406441 / **Morini Daniele**, Via Maiocchi Voghera Pavia, 0383-368740 / **Crel snc**, Via Carducci Sondrio, 0342-216538 / **Elettronica Cappi**, Via Gorizia Sondrio, 0342-210459 / **Salvadori Claudio**, Via del Bosco Busto Arsizio Varese, 0331-329973 / **Salvadori Claudio Succursale**, Via Merano Varese, 0332-333501 / **Teletecnica 2000**, Via Torino Gallarate Varese, 0331-775519

• ADDRESSES D'ENTRETIEN • ONDERHOUDSADRESSEN • DIRECCIONES DE SERVICIO • INDIRIZZI DI SERVIZIO •

**MARCHE:** **Digitecnica di Moroni R: & c snc**, Via Zuccarini Candia, 071-2866067 / **Marconi Lanfranco**, Via Monte Bianco Porto d'Ascoli, 0735-659230 / **Pluritecnica di Campitelli A. Nespeca M. snc**, Via Gradara Ascoli Piceno, 0736-342635 / **SAT Radio Tv snc**, Via D. Rossi Macerata, 0733-231304 / **C.A.T. snc**, Via A. Cecchi Pesaro, 0721-25608 / **SAT 2000 snc di Sparamonti P. e C.**, Via dello Stadio. 16 Terni, 0744-424133

**PIEMONTE:** **Siragusa & Roagna**, C.so Matteotti Asti, 0141-531131 / **Arte e Tecnica snc**, Via Falletti 22 Biella, 015-8496250 / **Alpilab di Giordano**, Corso Giovanni XXIII 11 Cuneo, 0171-690384 / **Videotext di Oberto Stefano**, P.za Trento e Trieste Canale Cuneo, 0173-95878 / **Guida di Guida Alessio**, Via Roggiolo Trecate Novara, 0321-71608 / **El.te di Antonello Adriano**, Via Ugo Foscolo Torino, 011-6503786 / **REAT di Frisina Rita**, Corso Unione Sovietica 584 Torino, 011-3979817 / **Elektro di Fiore Francesco**, Via Tripoli Vercelli, 0161-250071

**PUGLIA:** **Marinelli Benedetto**, Via dei Salici Barletta, 0883-514054 / **SAT sas di Partipilo**, Via Borsellino e Falcone 17 bis Bari, 080-5022999 / **Astrotec p.s.c.a.r.l.**, Viale Ofanto Foggia, 0881-685013 / **Stear snc**, Via E. Perrone Foggia, 0881-778483 / **Arnesano Faustino**, Via M. Moscardino 10 Lecce, 0832-318277 / **Microkey srl**, Via Giammatteo Lecce, 0832-399398 / **Microkey srl**, Via de Giuseppe Maglie Lecce, 0836-424813 / **Santoro Atilio**, Via Marche 24 Taranto, 099-335884

**SARDEGNA:** **AS.TEC. Elettronica**, Via Riva Villasanta 227 Cagliari, 070-524153 / **Floris Sergio**, Via Mazzini Gonnesa, 0781-45436 / **G.S. Elettronica di Porcu Giuseppe M.**, Via della Resistenza Nuoro, 0784-203084 / **Co.ri.fr.el. 2**, Via del Castagno Settore "D" Olbia, 0789-562104 / **Videoelettronica snc**, Via Torino Sassari, 079-276616

**SICILIA:** **Service Russo di Russo Alfonso**, Via Dei Giovani Agrigento, 0922-610788 / **Video Service di De Francisci Paolo**, Via P.Nenni Agrigento, 0922-595881 / **Vullo Michele**, Via Gorizia Caltanissetta, 0934-551367 / **A.V.S. Elettronica**, Via Sassari 2/c Catania, 095-446696 / **Cuppari Electronics**, Via S. Agostino 15 Messina, 090-672064 / **Cuppari Electronics Succursale**, Via Libertà Capo d'Orlando Messina, 0941-911785 / **Tecnica Sud snc**, Viale Regina Elena Messina, 090-40037 / **Alamia Service Piccola Cooperativa**, C.so Pisani 310/312 Palermo, 091-6570502 / **Di Fonzo F. & Figli snc**, Via Ruggero Loria Palermo, 091-363578 / **Elettronica di Di Tullio Maria**, Via Carlentini Siracusa, 0931-758602 / **Latino Impianti**, Via Elero Rosolini Siracusa, 0931-857099 / **Tecnico Siracusana**, Via Novelli Siracusa, 0931-39440 / **Arte TV sas**, Via G. Centorbi 17 Mazara del Vallo Trapani, 0923-908160 / **Euroservice 2000**, via degli Atleti 61/c Marsala Trapani, 0923-956475

**TOSCANA:** **Bardazzi Paolo**, Via Forlanini 8DR Firenze, 055-4376776 / **Cate di Lepri Guido e C. snc**, Via Segantini Empoli, 0571-80652 / **Centi Franco**, Via Dosio 83 Firenze, 055-710388 / **Laboratorio Tv Arrighi**, Via F.lli Cervi P.A. Elsa Empoli, 0571-931327 / **M2 Elettronica**, Via Danimarca Grosseto, 0564-454571 / **NA.TO.MA. snc**, Via del sabotino 13 Grosseto, 0564-456229 / **Cate di Lepri Guido e C. snc**, C.so Matteotti Cecina, 0586-635071 / **A.T.E.S.**, Via Torino 3/a Livorno, 0586-859566 / **Laboratorio Riparazioni Falchi**, Via A. Garibaldi Piombino, 0565-49400 / **Teleservice di D'Amicis E. & V. snc**, Via P. Pisana Livorno, 0586-400564 / **E.T.S. di Napolitano Biagio**, Via Bientina Altopascio, 0583-269196 / **Elettronica RNP**, Via Romana Lucca, 0583-956225 o 957565 / **MGM Service snc di Martinelli**, Via Paolinelli Capannori, 0583-30382 / **DBS ELETTRONICA di Aldovardi S. & C. snc**, Via Simon musico Massa, 0585-489893 / **SAEC**, Via degli Artigiani Massa, 0585-251724 / **Belcari Enrico**, Via J. Gagarin Pisa, 0587-420273 / **E.T.S. di Napolitano Biagio**, Via Lucchese Montecatini Terme, 0572-767430 / **Cate di Lepri Guido e C. snc**, Via Fiorentina Prato, 0574-632652 / **Teleservice di Benvenuti Stefano**, Via E.Fermi 9/13 Prato, 0574-580840 / **PA.RI.EL.S.di Barletti Mirella**, Via B.Tolomei 9 Siena, 0577.51159

**TRENTINO ALTO ADIGE:** **Dal Pozzo Enzo**, Via Barletta Bolzano, 0471-913290 / **Tecnoservice snc**, Via San Vigilio Bolzano, 0471-289062 / **Melone Michele**, Via Zara Trento, 0461-235166 / **Sighel Mauro**, Via A. Volta Trento, 0461-935919

**UMBRIA:** **Baldassarri G. & G. snc**, Via A. Manna S. Andrea delle Fratte, 075-5270921 / **Tecnoconsult Elettronica**, Via Madonna Alta Perugia, 075-5003089 / **Quondam**, Via del Rivo Terni, 0744-301512

**VALLE D'AOSTA:** **Cat di D'Isanto**, C.so Ivrea Aosta, 0165-364056

**VENETO:** **D.D. Assistenza Tecnica snc**, Via Mondin Belluno, 0437-30240 / **Pierezza Carlo**, Via Barroccio dal Borgo Padova, 049-681592 / **L'Elettronica più snc**, Via Gaspare Campo Rovigo, 0425-33221 / **Assistenza Elettronica Campi**, Via E. Reginato Treviso, 0422-436245 / **Franchino gianfranco**, Via Zermanese 6B Treviso, 0422-321054 / **Video Tv1732**, Via San Marco Sottomarina, 041-5541675 / **Vignando Luigino**, Via dell' Industria Gruaro, 0421-74472 / **Zaffalon Urbano**, via Santa Croce 2040 Venezia, 041-2750670 / **Global Service Impianti di Cerpelloni & C.**, p.zza Plebiscito 9A Avesa, 045-8342935 / **Video Service**, Via Vitruvio Verona, 045-566299 / **DL service di dal Lago Lorenzo**, Via Giarretta 33 Vicenza, 0444-566662 / **Speedy service**, V.le Europa 42/b Thiene, 0445.368235

**ESPANA** - <http://www.sharp.es>

**En caso de una reclamación con vuestra SHARP Microwave, preguntan por favor la casa dónde han comprado su máquina o informanse en una de las SHARP Service casas siguientes.**

**ALAVA:** **Merino Nicolas Jose A.**, Av Judizmendi 24, Vitoria-Gasteiz, 945/ 25.18.92

**ALBACETE:** **Juman**, Cl Ejercito 1, Albacete, 967/ 22.40.78 / **Parreño**, Cl Santiago Rusiñol 50, Albacete, 967/ 22.62.49

**ALICANTE:** **A.E. De Consumo**, Cl Peru 42, Alcoy, 96/ 552.32.35 / **David Torregrosa Jorda**, Cl Terrassa 6, Alcoy, 965/ 33.43.06 / **Eurosat, S.L.**, Cl Montero Rios 33, Alicante, 96/ 525.80.40 / **Angel Avellan Puig**, Cl Poeta Quintana 13, Alicante, 965/ 21.32.55 / **Joaquin Saez Servicios**, Cl Escorpion 6-8, Alicante, 96/ 528.73.33 / **Video Electronica Noguera**, Cl Castellon 17, Altea, 965/ 84.41.58 / **Tele-Color**, Cl Del Vent 9, Benidorm, 96/ 585.24.60 / **Joaquin A. Lon Jaen**, Cl Patricio Ferrandiz 66, Denia, 96/ 578.67.50 / **Trinitario Gea**, Cl Jaime Pomares Javaloyes 47, Elche, 96/ 545.56.25 / **Unisat**, Cl Duque De Tamames 9, Orihuela, 96/ 674.11.94 / **Jose A. Patiño Villena**, Cr De Bigastro 1, Orihuela, 96/ 571.74.29 / **Electroservicios Plaza**, Pz Santiago 5, Orihuela, 96/ 828.45.67 / **E.Electrosax**, Cl Rio Turia 1, Sax, 96/ 547.42.32 / **Elettronica Santa Pola**, Cl Orihuela 43, Torrevieja, 96/ 571.25.58 / **A.T. Tv. Video**, Av De La Constitucion 185 D, Villena, 965/ 80.02.31

**ALMERIA:** **Televideo**, Cl Velazquez 7 Local-A, Adra, 950/ 40.18.63 / **Servirap**, Cl Angel Ochotonera 11, Almeria, 950/ 27.40.67 / **Sonivitel S.L.**, Cl Poeta Paco Aquino 51, Almeria, 950/ 22.97.55 / **Servicio Tecnico Ponce**, Plg Ps Maritimo E-Europa 1, Garrucha, 950/ 13.28.37

**ASTURIAS:** **Asturservice**, Cl Sanchez Calvo 6 Bjos., Aviles, 98/ 556.83.87 / **S.A.T. Juan-Manuel**, Cl Uria 60, Cangas De Narcea, 98/ 581.22.48 / **Manuel Alea Villa**, Cl Llano Morgolles S/N, Cangas De Onis, 98/ 592.26.40 / **Electronica Edimar, S.A.**, Cl Cangas De Onis 4, Gijon, 98/ 535.34.51 / **Astusetel S.L.**, Cl Cea Bermudez 9, Gijon, 98/ 539.10.11 / **Juan Morillon Del Corro**, Av De Gijon 19, La Felguera/langreo, 98/ 567.40.24 / **Santiago Valderrey**, Cl Dr. Venancio Mtez. 7, Navia, 98/ 563.18.61 / **Alvarez Olivar Casilda**, Cl San Jose 12, Oviedo, 98/ 522.37.39 / **G.A.M.I.F.E.L.**, Cl Ricardo Montes 6, Oviedo, 98/ 528.43.60

**AVILA:** **Daniel Serran0 Labrado**, Cl Jose Gochicoa 16, Arenas De S.Pedro, 920/ 37.15.16 / **Electronica Gredos**, Cl Eduardo Marquina 24, Avila, 920/ 22.48.39 / **Reparaciones San Segundo**, Cl Soria 6, Avila, 920/ 22.33.21

• ADDRESSES D'ENTRETIEN • ONDERHOUDSADRESSEN • DIRECCIONES DE SERVICIO • INDIRIZZI DI SERVIZIO •

**BADAJOS:** Indalecio Amaya Sanchez, Cl Carreras 11, Almendralejo, 924/ 66.47.01 / **Electronica Bote**, Pz Portugal 2, Badajoz, 924/ 22.17.40 / **Patricio Electronica**, Cl Reyes Huertas 7, Merida, 924/ 33.04.13 / **Electronica Centeno S.L.**, Av Del Zafra 1, Puebla Sancho Perez, 924/ 57.53.08 / **C.E. Vilanovense C.B.**, Cl Camino Magacela 4 Local-5, Villanueva Serena, 924/ 84.59.92

**BALEARES (MENORCA):** **Insat, Cb**, Cl Pintor Calbo 30, Mahon, 971/ 36.53.18

**BALEARES (IBIZA):** **Reparaciones Ortega**, Cl Via Punica 33, Ibiza, 971/ 39.01.55

**BALEARES (MALLORCA):** **Instalaciones Maes, S.L.**, Cl Son Nadal 63, Palma De Mallorca, 971/ 27.49.47

**BARCELONA:** **Servinters, S.C.C.L.**, Pz Casagemes 20, Badalona, 93/ 389.44.60 / **Fermo**, Av Morera 5, Badalona, 93/ 465.22.00 / **Videocolor**, Cl Villarroel 44, Barcelona, 93/ 454.99.08 / **4 En 1 Reparaciones**, Cl Taquigrafo Marti 19, Barcelona, 93/ 430.97.26 / **La Clinica Del Electrodo.**, Cl Balmes 160, Barcelona, 93/ 236.44.11 / **Pulgar I Edo S.L.**, Cl Castillejos 333, Barcelona, 93/ 436.44.11 / **Domotica**, Av Diagonal 296, Barcelona, 93/ 408.66.22 / **Estarlich**, Cl Industria 131, Calella, 93/ 766.22.33 / **Joaquin Casajoana Pages**, Cl Major 19 (Tienda), Castelldefels, 93/ 664.43.60 / **Electronica Mateos**, Cr De Caldas (Bajos) 76, Granollers, 93/ 849.28.77 / **Teelco**, Av Balmes 90, Igualada, 93/ 805.11.90 / **Elde**, Cl Bruch 55, Manresa, 93/ 872.85.42 / **Totvisio Electronica S.L.**, Pj Ferrer 14, Manresa, 93/ 873.88.81 / **Ramon Villaret De Gea**, Cl Moli De Vent 21, Mataro, 93/ 798.02.48 / **Estarlich**, Cl Auquebisbe Creus 12, Mataro, 93/ 790.22.89 / **Salja & Mat**, Cl La Rasetta 15 L-3, Molins De Rey, 93/ 668.13.61 / **Ce.Va.Sat**, Ps Rubio I Ors 105, Sabadell, 93/ 710.76.13 / **Servei Tecnic Ferrer**, Cl Sarda 37, Sabadell, 93/ 710.51.38 / **Fix Servicio Tecnico**, Cl Valles 88, Sant Cugat Valles, 93/ 675.59.02 / **Ce. Va. Sat, S.C.**, Cr Matadepera 87, Terrassa, 93/ 785.51.11 / **Laurea S.A.T.**, Cl Guillerles Bis 20, Vic, 93/ 889.02.48 / **Fred Vilafranca**, Cl Progres 42, Vilafranca Del Penedes, 93/ 890.48.52 / **Top Electronica**, Cl Misser Rufet 4 Bjos, Vilafranca Penedes, 93/ 890.35.91

**BILBAO:** **Telnor**, Pz Juanene 5 Tras., Erandio, 94/ 417.04.97

**BURGOS:** **Servitec Burgos S.L.**, Cl Lavaderos 7-9, Burgos, 947/ 22.41.68 / **Electronica Mas**, Cl Alfonso Vi 6, Miranda De Ebro, 947/ 31.49.94

**CACERES:** **Ruiz Garcia Jose**, Cl Ecuador 5-B, Caceres, 927/ 22.48.86 / **Arsenio Sanchez, C.B.**, Cl Tornavacas 9, Plasencia, 927/ 41.11.21 / **Radio Sanchez C.B.**, Av De Mijadadas S/N, Trujillo, 927/ 32.06.88

**CADIZ:** **Jose Borja Y Jose Arana**, Cl San Antonio 31, Algeciras, 956/ 66.60.53 / **Galan Sat S.L.**, Cl Cruz Roja Española 11, Cadiz, 956/ 20.14.17 / **Fermafrio**, Pz España 1, Cadiz, 956/ 28.10.82 / **Novomam-Sat**, Pol. Urbisur, Jorge Juan 4, Chiclana De La Frontera, 956/ 40.12.09 / **Electronica Y Climatizacion Jeda**, Cl Divina Pastora E-1 L-4,5,6, Jerez La Frontera, 956/ 33.64.99 / **Servitel**, Cl Porvenir 11 Local, Jerez La Frontera, 956/ 33.76.55 / **Electrogran**, Cl Pagador 31, Pto. Sta. Maria, 956/ 87.07.05 / **Galan Sat S.L.**, Cl Factoria Matagorda 52, Puerto Real, 956/ 83.35.35 / **Rota Electrothur**, Cl Malaga 11, Rota, 956/ 81.59.60

**CANTABRIA:** **Electronica Seyma**, Cl Camilo Alonso Vega 48, Santander, 942/ 32.50.60

**CASTELLON:** **Electronica Maestrat**, Ps Febrer Soriano 65, Benicarlo, 964/ 46.03.08 / **Asiste, S.L.**, Av De Valencia Nave 19, Castellon, 964/ 21.57.69 / **Vensat Reparaciones**, Cl Vinaros 24, Castellon, 964/ 20.57.12

**CEUTA:** **Pedro A. Carcaño Lopez**, Cl Urano (Local 7), Ceuta, 956/ 50.43.99

**CIUDAD REAL:** **Tele-Nueva**, Cl Campo 56, Tomelloso, 926/ 50.59.96 / **Electronica Arellano**, Cl Lorenzo Rivas 14, Alcazar De San Juan, 926/ 54.78.95 / **Lara Technitel**, Cl De La Jara 1, Ciudad Real, 926/ 21.17.87 / **Satelec**, Cl Libertad 13, Ciudad Real, 926/ 22.01.55 / **Climatec**, Cl Pozo 3 4º A, Puertollano, 652/ 79.03.60 / **Angel Rodero Bellow**, Cl Asturias 26, Tomelloso, 926/ 51.52.76 / **Electrodiaz S.L.**, Cl Buensuceso 10, Valdepeñas, 926/ 32.23.24

**CORDOBA:** **Electronica Sales**, Cl Andalucia 11, Aguilar Frontera, 957/ 66.09.04 / **Dueñas Ca | As Teodoro**, Cl Hermano Juan Fdez 15, Cordoba, 957/ 26.35.06 / **Cayro**, Cl Hermano Juan Fdez. 15, Cordoba, 957/ 26.35.06 / **Microm Electronica**, Av Aeropuerto 2, Cordoba, 957/ 23.02.22 / **Antonio Gonzalez Esquinas**, Cl Gral Primo Rivera 61, Peñarroya, 957/ 57.10.50 / **Serpriego S.L.**, Cl San Luis 4 Bjo. Izda., Priego De Cordoba, 957/ 54.15.11

**GIRONA:** **Reparaciones Pilsa S.C.**, Cl J. Pascual I Prats 8, Gerona, 972/ 20.66.96 / **Feliu Canalias**, Cl Major 26, Campdevanal, 972/ 73.01.72 / **Riera Daviu**, Cl Torras Y Bages 19, Figueras, 972/ 50.32.64 / **Satel**, Ps De Barcelona 12, Olot, 972/ 26.55.19 / **New Meresa**, Cl Surera Bertran 23, Palafrugell, 972/ 30.44.54 / **Arbe Servei**, Av Pompeu Fabra 134, Palafrugell, 696/ 20.14.08

**GRANADA:** **Servicosta**, Pz Dr. Alvarez Riosol 1, Almuñecar, 958/ 63.11.43 / **Digimat Electronica**, Av Jose De Mora 16, Baza, 958/ 70.04.52 / **Electronica Wenceslao**, Cl Fontiveros 42, Granada, 958/ 81.16.16 / **Fermasa**, Cl Azorin 7, Granada, 958/ 25.64.77 / **Servigon**, Cl Hospital De La Virgen 22, Granada, 958/ 20.52.81 / **Electronica Vargun**, C/.Mozart L-2 Ed.Granate, Granada, 958/ 26.06.01

**GUADALAJARA:** **Tecnicas Marvi S.L.**, Pz Capitan Boixareu 51, Guadalajara, 949/ 23.27.63 / **Ferreteria Toledano**, Cl Ejercito 17 A, Guadalajara, 949/ 23.02.61

**GUIPUZCOA:** **Teknibat Electronica**, Cl Zezenbide 4, Eibar, 943/ 70.24.37 / **Estudios 3, C.B.**, Pz De Los Estudios 3, San Sebastian, 943/ 45.37.97 / **Reparaciones Urruti S.L.**, Ps Aintzieta 32, San Sebastian, 943/ 45.84.10

**HUELVA:** **Abril Sanchez Valentin**, Cl Cadiz 2, Cala, 959/ 10.60.41 / **Telejara**, Pol. Polirrosa Cl-A Nave-27, Huelva, 959/ 22.60.74 / **Telesonid Huelva, S.C.A.**, Cl Fco.Vazquez Limon 4, Huelva, 959/ 24.38.60 / **Airsex Huelva**, Ps De La Glorieta 6, Huelva, 959/ 22.88.13 / **Electro Sur**, Cl Alonso De Ercilla 23, Huelva, 959/ 29.06.15

**JAEN:** **Electronica Gonzalez**, Corredera San Bartolome 11, Andujar, 953/ 50.33.82 / **Electro Himega, S.A.**, Cl Adarves Bajos 4-C, Jaen, 953/ 24.22.56 / **Uniservic Electronica**, Cl Goya 1 Bjos, Ubeda, 953/ 75.14.19

**LA CORUÑA:** **Ramsat**, Av Finisterre 117-B, Cee, 981/ 74.74.61 / **Zener Electronica**, Cl Ronda De Monte Alto 15, La Coruña, 981/ 22.07.00 / **S.T. Mendez**, Cl Gil Vicente 13, La Coruña, 981/ 27.52.52 / **Bandin Audio**, Cl Rua Arcos Moldes 2 B-3, Rianxo, 981/ 86.60.23 / **Victor Perez Quintela**, Cl Entrerios 35, Santiago De Compostela, 981/ 58.43.92

**LA RIOJA:** **Top Service**, Cl Achutegui De Blas 17, Calahorra, 941/ 13.50.35 / **Electronica Musand**, Cl Rey Pastor 60-62, Logroño, 941/ 22.84.52 / **Aguado Sat**, Cl Velez De Guevara 26 Bajo, Logroño, 941/ 25.25.53

**LEON:** **Prosat**, Pz Doce Martires 5, Leon, 987/ 20.34.10 / **Tecnysier Electro**, Cl Relojero Losada 25, Leon, 987/ 22.77.87 / **Asist. Tecnica Marcos**, Cl Conde De Toreno 5, Leon, 987/ 20.01.01 / **Domespa Bierzo**, Cl Batalla De Lepanto 8, Ponferrada, 987/ 41.14.29

**LERIDA:** **Satuf**, Cl Sant Pelegri 54, Tarrega, 973/ 50.08.48 / **Electronica Guirao**, Cl Sant Pere Claver 16 B-2, Tarrega, 973/ 50.02.34 / **Jordi Duro Fort**, Cl Industria 6 3º 3ª, Tremp, 973/ 65.25.15

**LLEIDA:** **Ielsa Electronica**, Cl Tarragona 15, Lleida, 973/ 24.71.27 / **Cristel**, Cl Vallcalent 32, Lleida, 973/ 27.08.26

**LUGO:** **Televexo S.L.**, Cl Nosa Sra. Do Carmen 82, Burela, 982/ 58.18.57 / **Servicio Tecnico Pasfer**, Av Arcadio Pardiñas 77, Burela, 696/ 17.86.458 / **Electronica Penelo**, Cl Serra Gañidoira 63, Lugo, 982/ 21.47.43 / **Electronica Fouces**, Cl Benito Vicetto 34, Monforte De Lemos, 982/ 40.24.38

• ADDRESSES D'ENTRETIEN • ONDERHOUDSADRESSEN • DIRECCIONES DE SERVICIO • INDIRIZZI DI SERVIZIO •

**MADRID:** **Video Service Electronic**, Cl Era Honda 9, Alcalá De Henares, 91/ 880.27.87 / **Variosat, S.L.**, Cl Isla De Corcega 24, Alcobendas, 91/ 662.04.68 / **Ugenasa**, Cl La Canaleja 4, Alcorcón, 91/ 611.52.51 / **Electronica Barajas**, Pz Del Jubilado 8, Barajas, 91/ 305.48.90 / **Tec-Norte**, Cl Santiago Apostol 5, Collado Villalba, 91/851.63.47 / **Garman C.B.**, Cl Carlos Sole 38 Local, Madrid, 91/380.33.49 / **Electronica Garman, C.B.**, Cl Mandarina 15, Madrid, 91/ 368.01.79 / **Electronica Ansar**, Cl Tomasa Ruiz 4, Madrid, 91/ 460.47.45 / **Elbeservi, S.A.**, Cl Dr.R. Castroviejo 19, Madrid, 91/ 386.27.11 / **Cromadelta**, Cl Alfonso XII 31, Mostoles, 91/ 664.16.41

**MALAGA:** **Servisuel, Edif. La Union**, Cm De Las Cañadas Lc 2, Fuengirola, 952/ 46.90.28 / **Climaire Plus**, Cl Guaro 4, Malaga, 95/ 234.50.36 / **Electronica Garcia Campoy**, Av Velazquez 5, Malaga, 952/ 32.00.77 / **Electronica Bg**, Cl Andalucía 2, San Pedro De Alcántara, 952/ 78.50.09 / **Video Taller, S.C.**, Edif. La Noria B Bjos-5, Torre Del Mar, 952/ 54.23.95

**MELILLA:** **Sonitec**, Cl Ejercito Español 3, Melilla, 952/ 68.30.80 / **MURCIA:** **Reg., C.B.**, Cl Ramon Y Cajal 27, Cartagena, 968/ 51.00.06 / **Caro Parlan Raimundo**, Cl Jose Mouliac 45, Lorca, 968/ 46.18.11 / **J. Luis Haro Calvo**, Cl La Seda 8 Edif. Las Terrazas, Lorca, 968/ 47.18.79 / **Electroservicios Seba, C.B.**, Cl Isaac Albeniz 4 Bjos, Murcia, 968/ 29.85.93 / **Visatel**, Cl Torre Alvarez S/N, Murcia, 968/24.16.47 / **Electro Servicios Plaza**, Cl Gomez Cortina 10, Murcia, 968/ 28.45.67 / **Angel Lopez Alcaraz**, Cl Sierra Del Espartal 6 (Edif. Ana), Murcia, 968/ 29.39.10 / **Rafael Gomez Yelo**, Ps Corbera 17, Murcia, 968/ 26.14.67

**NAVARRA:** **A. T. Pamplona**, Cl Julian Gayarre 1, Pamplona, 948/ 24.19.50 / **Unitec**, Cl Fuente Canonigos 5, Tudela, 948/ 82.74.34

**ORENSE:** **Fernandez Gonzalez Jose**, Av Buenos Aires 75 Bjos, Orense, 988/ 23.48.53 / **Antonio Rodriguez Alvarez**, Cl Cabeza De Manzaneda 7, Orense, 988/ 22.40.98

**PALENCIA:** **Electronica Javier**, Av Castilla 77, Palencia, 979/ 75.03.74 / **Multiservicio Palencia**, Cl Cardenal Cisneros 20, Palencia, 979/ 74.53.80

**PAMPLONA:** **Electro Reparaciones 2000**, Cl Monasterio Fitero 26, Pamplona, 948/ 26.79.12

**PONTEVEDRA:** **Imason**, Cl Loureiro Crespo 43, Pontevedra, 986/ 84.16.36 / **Central De Servicios**, Cl Asturias (Bajo) 10, Vigo, 986/ 37.47.45 / **Sial-Alvimo S.L.**, C/ C.Torrecedeira 92 Bjos, Vigo, 986/ 29.93.01 / **Electronica Cambados**, Cl Camilo Jose Cela 13, Vilagarcía Arousa, 986/ 50.83.27

**SALAMANCA:** **Almat Electronica**, Cl Galileo 21, Salamanca, 923/ 22.45.08 / **J. Daniel Martinez**, Cl Abraham Lacut 11-15, Salamanca, 923/ 19.16.10

**SEGOVIA:** **Guijo S.T.**, Cl Teofilo Ayuso 2 Local, Segovia, 921/ 42.94.18

**SEVILLA:** **Electro 93 S.L.**, Cl Melliza 1, Dos Hermanas, 95/ 472.37.16 / **Electronica Bersabe**, Pasaje Merinos 62 A, Ecija, 95/ 483.33.93 / **Electronica Guillen**, Cl La Cilla 70, Osuna, 954/ 81.12.96 / **Electronica Triana**, Cl Evangelista 69-71 L-25, Sevilla, 95/ 433.83.03 / **Telepal**, Cl Julio Verne 49, Sevilla, 95/ 464.95.80 / **Auvitel, S.L.**, Cl Virgen De Africa 20, Sevilla, 95/ 427.57.07 / **Luis Rivas Caldas**, Cl Febo 16, Sevilla, 95/ 451.73.55 / **Intersat Sevilla**, Cl Beethoven 5, Sevilla, 95/ 443.02.26 / **Frilar**, Pol. Indust. Navisa C/A 47, Sevilla, 95/ 492.14.44 / **Televideo Nervion**, Cl Juan Curiel 22, Sevilla, 95/ 458.10.66

**SORIA:** **Teco**, Cl Antolin De Soria 10, Soria, 975/ 22.61.25

**TARRAGONA:** **Selecco S.L.**, Cl Calderon De La Barca 11, Amposta, 977/ 70.00.12 / **Mañe Grifolls**, Cl Jesus 21, Calafell, 977/ 69.04.39 / **Tecno Serveis Mora**, Cl Pau Picasso 1, Mora D'ebre, 977/ 40.08.83 / **Euro Tecnics Electronica**, Cl Lepanto 16-18, Reus, 977/ 32.24.89 / **Martorell Altes Francisco**, Cl Roseta Mauri 10, Reus, 977/ 75.32.41 / **Electronica Loguard**, Cl Vapor Vell 17, Reus, 977/ 32.38.04 / **Electronica S. Torres**, Cl Ernest Vilches 4-B L-2, Tarragona, 977/ 21.21.48 / **Sertecs, S.C.**, Cl Caputxins (Bajos) 22, Tarragona, 977/ 22.18.51 / **Electro Servei C.B.**, Ps Moreira 10, Tortosa, 977/ 51.04.42

**TERUEL:** **Electronica Alcañiz S.L.**, Cl Carmen 21, Alcañiz, 979/ 87.07.94 / **Teleservicio Bajo Aragon**, Cl Romualdo Soler 4, Alcañiz, 978/ 87.08.10 / **Alejandro Hernandez**, Rb San Julian 59, Teruel, 978/ 60.85.51

**TOLEDO:** **Electro Anaya**, Cl Vertedera Alta 14, Consuegra, 925/ 48.09.81 / **Electronica Rivas**, Cl Barrio San Juan 1, Talavera La Reina, 925/ 80.55.46 / **Electronica Fe-Car, S.L.**, Av Santa Barbara 30, Toledo, 925/ 21.21.45 / **Electronica Jopall S.L.**, Av Santa Barbara S/N, Toledo, 925/ 25.04.42

**VALENCIA:** **Envisa Electronic, S.L.**, Cl General Espartero 9, Alzira, 96/ 241.24.87 / **Tecno Hogar**, Cl Dos De Mayo 41, Gandia, 96/ 286.53.35 / **Electro Servis**, Cl Grupo San Valero 4-6, Sueca, 96/ 170.38.50 / **Frifonta**, Cl Actor Llorens 3, Valencia, 96/ 369.92.66 / **Servicios Electronicos**, Cl Doctor Oloriz 3, Valencia, 96/ 340.20.34 / **Antonio Monleon, S.L.**, Av De La Plata 91, Valencia, 96/ 334.55.87

**VALLADOLID:** **Electronica Vitelson**, Pz Del Mercado 9, Medina Del Campo, 983/ 80.43.56 / **Teleservicios**, Cl Esgueva 6, Valladolid, 983/ 30.92.61 / **Asist. Tecnica Marcos**, Cl Pio Del Rio Ortega 2-4, Valladolid, 983/ 29.78.66 / **Jesus Alburquerque**, Cl Vinos Ribera Del Duero 10, Valladolid, 983/ 24.62.26 / **Teodoro Negro Hernandez**, Glorieta Descubrimiento 4, Valladolid, 983/ 39.17.81

**VIZCAYA:** **Servitele**, Cl Autonomia 24 Galerías, Bilbao, 94/ 444.89.02 / **Negredo Martin Daniel**, Cl Padre Pernet 8, Bilbao, 94/ 411.22.82 / **Collantes Martin Onofre**, Cl Ortuño De Alango 7, Portugalete, 94/ 483.21.22

**ZAMORA:** **R.T.V. Blanco**, Cl Eduardo Julian Perez 9, Zamora, 980/ 51.14.41

**ZARAGOZA:** **Cinca Monterde Antonio**, Cl Via Universitat 52, Zaragoza, 976/ 31.69.65 / **Aragon Televideo, S.C.**, Cl Batalla Clavijo 18, Zaragoza, 976/ 32.97.12

**SWITZERLAND** - <http://www.sharp.ch>

**Sharp Electronics AG**, Langwiesenstrasse 7, CH-8108 Dällikon, +41 1 846 61 11

**SWEDEN** - <http://www.sharp.se>

**Bild&Ljudservice**, Roxviksgatan 8, 582 73 Linköping, 013-356250 / **Jönköping Antenn & TV Service**, Fridhemsvägen 20, 553 02 Jönköping, 036-161690 / **Tomi Elektronik**, Svandammsplan 2, 126 47 Hägersten, 08-186170 / **Tv Trim**, St Pauligatan 37, 416 90 Göteborg, 031-847200 / **Tv-berg**, Krusegatan 26, 212 25 Malmö, 040-188380

**NORWAY**

**Service Eksperten**, Trondheimsvn 436B, N-0962 Oslo, 22 90 19 30

**ICELAND**

**Braedurnir Ormsson Ltd**, PO box 8790, IS-128 Reykjavik, +354-5332800 / **Hjólmtækni Ehf**, Skeifar, IS-108 Reykjavik, +354-5332150

**DENMARK**

**Elektronik Centret**, Literbuen 10A, DK2740 Skovlunde, 44 50 30 00

**SUOMI**

**Oy Perkko**, PL 40 Rällsintie 6, SF-00721 Helsinki, +35-8947805000 / **Theho Video Oy**, Niityläntie 3, SF-0620 Helsinki, +35-891461500

D

## TECHNISCHE DATEN

D

Stromversorgung		: 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		: Mindestens 10 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	: 1,25 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	: 800 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz		: 2450 MHz*(Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen		: 460 mm (B) x 275 mm (H) x 380 mm (T)
Garraumabmessungen		: 319 mm (B) x 211 mm (H) x 336 mm (T)**
Garrauminhalt		: 22 Liter**
Drehteller		: ø 272mm
Gewicht		: 12 kg
Garraumlampe		: 25 W/240-250 V

- \* Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011. Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft. Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt. Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.
- \*\* Der Garrauminhalt wird aus der max. gemessenen Breite, Tiefe und Höhe errechnet. Die tatsächliche Aufnahmekapazität von Lebensmitteln ist jedoch geringer.

DIE TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

F

## FICHE TECHNIQUE

F

Tension d'alimentation		: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		: 10 A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes	: 1,25 kW
Puissance:	Micro-ondes	: 800 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes		: 2450 MHz*(Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures		: 460 mm (W) x 275 mm (H) x 380 mm (D)
Dimensions intérieures		: 319 mm (W) x 211 mm (H) x 336 mm (D)**
Capacité		: 22 litres**
Plateau tournant		: ø 272mm
Poids		: 12 kg
Eclairage de four		: 25 W/240-250 V

- \* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments. Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.
- \*\* La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.

LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APPORTEES A L'APPAREIL.

NL

## TECHNISCHE GEGEVENS

NL

Wisselstroom		: 230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker		: Minimum 10 A
Stroombenodigdheid:	Magnetron	: 1,25 kW
Uitvoermogen	Magnetron	: 800 W (IEC 60705)
Magnetronfrequentie		: 2450 MHz* (Groep 2/Klasse B)
Afmetingen buitenkant		: 460 mm (B) x 275 mm (H) x 380 mm (D)
Afmetingen binnenkant		: 319 mm (B) x 211 mm (H) x 336 mm (D)**
Ovencapaciteit		: 22 liter**
Draaitafel		: ø 272mm
Gewicht		: 12 kg
Ovenlampje		: 25 W/240-250 V

\* Dit product voldoet aan de eisen van de Europese norm EN55011.

Volgens deze norm is dit product geclassificeerd als groep 2 klasse B apparatuur.

Groep 2 betekent dat het de bedoeling is dat dit apparaat radiofrequentie-energie genereert in de vorm van elektromagnetische straling voor het verhitten van voedsel.

Klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

\*\* De inhoud wordt berekend door het meten van de maximum breedte, hoogte en diepte van het apparaat. Het actuele inhoudsvermogen voor spijzen is geringer.

DOOR CONTINUE VERBETERINGEN KUNNEN SPECIFICATIES ZONDER AANKONDIGING VERANDEREN.

I

## DATI TECNICI

I

Tensione di linea CA		: 230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico		: 10 A minimo
Tensione di alimentazione:	Microonde	: 1,25 kW
Potenza erogata:	Microonde	: 800 W (IEC 60705)
Frequenza microonde		: 2450 MHz* (Gruppo 2/Classe B)
Dimensioni esterne		: 460 mm (L) x 275 mm (A) x 380 mm (P)
Dimensioni cavità		: 319 mm (L) x 211 mm (A) x 336 mm (P)**
Capacità forno		: 22 litri**
Piatto rotante		: ø 272 mm
Peso		: 12 kg
Lampada forno		: 25 W/240-250 V

\* Il Prodotto soddisfa i requisiti della norma europea EN55011.

In conformità a tale norma, questo prodotto è classificato come apparecchiatura appartenente al gruppo 2 classe B. Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera energia in frequenza radio sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento dei cibi.

Apparecchiatura di Classe B significa che l'apparecchiatura può essere utilizzata in ambienti domestici.

\*\* La capacità interna è calcolata misurando la larghezza, profondità e altezza massima. Lo spazio a disposizione per gli alimenti è inferiore e dipende dagli accessori inseriti.

NEL QUADRO DELLA NOSTRA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, LE SPECIFICHE TECNICHE POSSONO ESSERE MODIFICATE SENZA COMUNICAZIONE PREVENTIVA.

**DATOS TÉCNICOS**

Tensión de CA		: 230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disuntor de fase		: Mínimo 10 A
Requisitos potencia de CA: Microondas		: 1,25 kW
Potencia de salida: Microondas		: 800 W (IEC 60705)
Frecuencia microondas		: 2450 MHz* (Grupo 2/Clase B)
Dimensiones exteriores		: 460 mm (An) x 275 mm (Al) x 380 mm (P)
Dimensiones interiores		: 319 mm (An) x 211 mm (Al) x 336 mm (P)**
Capacidad del horno		: 22 litros**
Plato giratorio		: ø 272 mm
Peso		: 12 kg
Lámpara del horno		: 25 W/240-250 V

- \* Este Producto cumple el requisito de la norma europea EN55011. De acuerdo con dicha norma, este producto está clasificado como equipamiento del grupo 2, clase B. El grupo 2 significa que el equipamiento genera intencionadamente energía por radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento por calentamiento de alimentos. La clase B significa que el equipamiento resulta adecuado para su uso en establecimientos domésticos.
- \*\* La capacidad interna se calcula midiendoa el máximo de ancho, alto y profundo. La capacidad de cabida de alimentos es menor.

LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO AL IR INTRODUCIÉNDOSE MEJORAS EN EL APARATO.

**SPECIFICATIONS**

AC Line Voltage		: 230 V, 50 Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker		: Minimum 10 A
AC Power required: Microwave		: 1.25 kW
Output power: Microwave		: 800 W (IEC 60705)
Microwave Frequency		: 2450 MHz* (Group 2/Class B)
Outside Dimensions		: 460 mm(W) x 275 mm(H) x 380 mm(D)
Cavity Dimensions		: 319 mm(W) x 211 mm(H) x 336 mm(D)**
Oven Capacity		: 22 litres**
Turntable		: ø 272 mm
Weight		: approx. 12 kg
Oven lamp		: 25 W/240-250 V

- \* This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011. In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment. Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food. Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.
- \*\* Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

AS PART OF A POLICY OF CONTINUOUS IMPROVEMENT, WE RESERVE THE RIGHT TO ALTER DESIGN AND SPECIFICATIONS WITHOUT NOTICE.

# SHARP

**SHARP ELECTRONICS (Europe) GmbH**  
SonninstraÙe 3, D-20097 Hamburg

TINSA149WRRZ-H61

Gedruckt in Thailand  
Imprimé au Thaïlande  
Gedruckt in Thailand  
Stampato in Thailandia  
Impresso en Thailandia  
Printed in Thailand